FOOD-BORNE AND WATER-BORNE DISEASE IN CANADA

Annual Summary

FOOD-BORNE AND WATER-BORNE DISEASE IN CANADA

Annual Summary

1978

Health Protection Branch
Health and Welfare Canada

Published by authority of the Minister of
National Health and Welfare

1984

Également disponible en français sous le titre
"INTOXICATIONS ALIMENTAIRES ET MALADIES
D'ORIGINE HYDRIQUE AU CANADA
Sommaire annuel 1978"

FOREWORD

This report summarizes information received from federal, provincial, regional and municipal agencies on food-borne and water-borne disease occurring in Canada in 1978. It was compiled in the Health Protection Branch by the Food-borne Disease Reporting Centre, Food Directorate, in collaboration with the Bureau of Epidemiology, Laboratory Centre for Disease Control and the Bureau of Chemical Hazards, Environmental Health Directorate. The information is intended primarily for those with responsibilities for the control of disease. The report may be freely quoted, but if further information is required please contact the Food-borne Disease Reporting Centre. Contributions to future reports are most welcome. Please address to:

Food-borne Disease Reporting Centre

Bureau of Microbial Hazards

Food Directorate

Health Protection Branch

Health and Welfare Canada

Tunney's Pasture

Ottawa, Ontario, K1A 0L2

ATTN: Dr. E. Todd

(613 996-5775)

The suggested citation of this report is:

Food-borne and Water-borne Disease in Canada, Annual Summary 1978, Health Protection Branch, Health and Welfare Canada, Ottawa, 1984.

©Minister of Supply and Services Canada 1984
Cat. No. H40-11/1978E
ISBN 0-662-13103-7

TABLE OF CONTENTS

	Page
Introduction	4
Objectives	4
Definitions of Terms	4-5
Sources of Data	5
Interpretation of Data	5-6
The Data: Food-borne Disease	7
Text	7-13
Tables 1-27	14-38
Distribution Maps (Figures 2-12)	39-49
Line Listing of Food-Borne Incidents	50-90
Articles on Food-borne Incidents Reported in the Summary	91-92
Guidelines for Confirmation of Food-borne Incidents	93-94
Acknowledgements	95

INTRODUCTION

The necessity for an annual report on food-borne disease covering the whole of Canada was demonstrated in *Food-borne Disease in Canada, Annual Summary 1973*, which was the first such report to be published in this country. In this Summary, the number of incidents and cases, etiological agents, implicated foods, places of acquisition and mishandling, month of onset and regional distribution are presented; 1978 data are usually compared with those for 1977. In addition, the limited data from Statistics Canada, the only other agency reporting cases of food-borne disease nationally, are compared with those collected by the Health Protection Branch.

Four chemical agents, methanol struvite, sorbitol and excess menthol have not been previously reported in these Annual Summaries. The numbers of incidents and cases caused by known etiological agents increased slightly in comparison with those for 1977, but those of unknown etiological origin remained much the same.

As for the previous four years an attempt was made to record data on water-borne disease incidents occurring in 1978. These are less well reported than food-borne disease incidents because of the difficulty in detecting pathogens in the water supply. No water-borne outbreaks were documented for 1978.

OBJECTIVES

The basic objective of the Annual Summary is to document the prevalence of food-borne and water-borne disease in Canada. Although this cannot correct immediate problems, it is hoped that it will stimulate interest in 1) detailed epidemiological investigation of food-borne and water-borne disease; 2) more efficient laboratory analysis of suspect food and water samples and clinical specimens; 3) development of improved methodology; 4) surveys of food and water for microbiological, parasitic, plant, animal and chemical hazards; and 5) better reporting of investigated food-borne and water-borne disease. Over the course of several years, trends in the different types of data reported should become apparent, and these may indicate 1) specific areas where control measures or educational programs should be applied, and 2) problems which are unique to Canada.

The format of this Summary is similar to that of the *Annual Summaries of Food-borne and Waterborne Disease Outbreaks* produced by the Centers for Disease Control, Atlanta, Georgia, U.S.A., and a direct comparison can be made between the reports of the two countries. Variations in the definitions of terms employed, however, exist.

DEFINITIONS OF TERMS

The following are definitions of terms used in this Summary.

Microbiological: pertaining to viruses, or cells or products of cells of bacteria, yeasts, or microscopic fungi.

Parasitic: pertaining to round worms, tapeworms, protozoa or flukes which invade human tissue through the alimentary tract, or through the skin or mucous membranes.

Plant: pertaining to whole or part of vegetable material, including flowers, trees, mushrooms and toxic substances produced by these.

Animal: pertaining to whole or part of an animal, including toxic livers of mammals, fish and shellfish rendered toxic due to bacterial or algal action, and birds that have eaten seeds poisonous to man.

Chemical: pertaining to substances produced by a chemical process, including metals, cleaning solutions, pesticides, and also rancid compounds and extraneous matter.

Suspect Agent: an agent for which proof of food- or water-borne transmission is inconclusive, but which is suspected of causing illness through ingestion or through contact.

Food: any substance for human consumption, excluding unbottled drinking water.

Water: any supply of water, excluding bottled drinking water.

Water Ingestion Illnesses: those illnesses acquired through consumption of water.

Water Contact Illnesses: those illnesses acquired through agents penetrating the skin or mucous membranes or wounds while in contact with water.

Outbreak: an incident in which 2 or more persons experience a similar illness after ingestion of the same food, or after ingestion of, or contact with water from the same source, and where epidemiological evidence implicates the food or water as the source of the illness.

Case: a person who has been ill following consumption of food or consumption of, or contact with, water considered to be contaminated on the basis of epidemiological evidence or laboratory analysis.

Single Case: one case, as far as can be ascertained, unrelated to other cases in respect to consumption of food or water, or contact with water.

Incident: an outbreak or a single case.

Laboratory-confirmed Incident: an incident where laboratory evidence for a specific etiological agent is obtained.

Outbreak of Unknown Etiology: an outbreak where epidemiological evidence implicates a common food or water source, but where laboratory analysis fails to identify the etiological agent.

A Single Case of Unknown Etiology: a case where clinical data are consistent with food-borne illness or water-borne illness, and either epidemiological or sufficient laboratory evidence implies a food-borne or water-borne incident, although there is not enough information to implicate a specific agent.

Note: If clinical and epidemiological data strongly indicate a particular agent in an incident of unknown etiology, it is recorded as being probably caused by that agent, e.g., etiology unknown, probably *Staphylococcus aureus*.

These definitions differ slightly from those used by the Centers for Disease Control, Atlanta. The main differences are that in this report:

1) outbreaks consist of 2 or more ill persons,

2) single cases become a distinct category, and

3) the main classes of etiological agents, e.g., parasitic, plant, are defined.

SOURCES OF DATA

Reports of food- or water-borne incidents originate from many sources, including consumers, physicians, institutions and food industries. The incidents are usually investigated by local, provinical or federal health inspectors and reported to provincial and federal epidemiologists. Special requests were made to provincial epidemiologists, provincial laboratories, municipal and regional health authorities, and to the Field Operations Directorate of the Health Protection Branch for detailed information of food- and water-borne illnesses occurring in 1978. Information on most botulism incidents was obtained from the Botulism Reference Centre at the Health Protection Branch, and from the Provincial Epidemiologist of Quebec. Of the 836 food-borne incidents recorded in this Summary, 72.6% were received from provincial sources (either directly from regional or local health units or from central compilations), 22.3% from the federal Health Protection Branch, and 5.1% from municipalities.

INTERPRETATION OF DATA

The quality of investigation of food- and water-borne incidents varies from municipality to municipality and from province to province. Lack of epidemiological information and laboratory confirmation are obvious shortcomings in the reporting of incidents. Poor reporting may be due to a number of factors:

1) few persons report their illnesses to health authorities;

2) inspectors may be unable to locate all the persons involved in an outbreak, or may reduce the value of their reports by not asking the correct questions;

3) physicians may not be concerned with minor effects of food- or water-borne incidents and may not submit clinical specimens to the laboratory;

4) inability of laboratories to identify etiological agents through poor sampling or inadequate methodology;

5) private laboratories used for analysis may choose not to report confirmed cases;

6) provincial, regional or municipal departments are not obliged to report illnesses caused by many food- or water-borne microorganisms, nor illnesses caused by plants, animals or chemicals. It is, therefore, probable that the incidents and cases in this Summary represent only a small proportion of those that occurred in Canada in 1978.

Reports of incidents were carefully checked with their originators to verify information. Information on each incident was then edited and tabulated in the Line Listings (pages 50-90) from which Tables 1-27 were constructed.

THE DATA: FOOD-BORNE DISEASE

Incidents

Table 1 shows that 836 incidents, comprising 642 outbreaks and 194 single cases, were reported in 1978. Although outbreaks decreased slightly by 2.7%, there was a large increase in single cases by 65.8%, and an overall increase in incidents of 7.5% over those for the previous year. Incidents of known etiology increased and among these microbiological contaminants continued to be the main disease-causing agents. Incidents of unknown etiology remained high, though not as high as in previous years (77.9% in 1978, 81.1% in 1977, 83.5% in 1976). The unknown category was composed of incidents whose etiologies were probably microbiological (26.3%), probably animal (0.4%), probably chemical (3.7%) and completely unknown (other) (47.5%).

Cases

Reported total cases rose from 4810 in 1977 to 5960 in 1978, an increase of 23.9%, mainly because of more cases of known etiology (Table 2). Where the etiology was determined microbiological agents were responsible for 50.4% of the cases, while all other known agents accounted for only 1.7%. Cases of unknown etiology comprised mainly those of probable microbiological origin (18.4%) or were completely unknown (other) (28.6%).

Specific Etiology

Details of outbreaks caused by specific agents, including the range of numbers of cases and median number of cases per outbreak, is shown in Table 3. The agent responsible for most outbreaks (61) was *Salmonella*. This is almost double the number of *Salmonella* outbreaks that occurred in 1977 (32) and cases almost tripled (2165) over the same period. *S. aureus* was responsible for 24 outbreaks and *Bacillus cereus* for 5. Illness from *Clostridium perfringens* dropped by about a half (6 outbreaks, 262 cases in 1978; 13 outbreaks, 498 cases in 1977). The number of incidents of botulism occurring in 1978 (6) was similar to those for the previous five years (4-6 incidents). *Shigella sonnei* caused one outbreak involving 200 persons. Seventeen incidents of suspect mold or yeast were reported as causing illness, thereby continuing the trend over the last few years, and indicating that these agents may be food-borne disease pathogens. There were four incidents (11 cases) of trichinosis in 1978, compared with three incidents (7 cases) in 1977. Two incidents each of *Amanita* (mushroom) intoxication, lupin alkaloid poisoning and paralytic shellfish poisoning were reported for 1978. There was one scombroid poisoning outbreak. There were fewer illnesses from chemicals (35 incidents and 63 cases in 1978, 37 incidents and 101 cases in 1977). Struvite crystals, methanol, excess menthol and sorbitol were chemical agents recorded for the first time in these Summaries although extraneous matter, rancid compounds and metals continued to be the chemicals causing most problems.

Deaths

Five deaths occurred in 1978, one each from intoxication caused by *Clostridium botulinum*, *C. perfringens*, *Staphylococcus aureus* and methanol and one other resulting from infection by *Salmonella enteritidis*.

Foods

Foods associated with incidents and cases are shown in Table 4. The number of incidents involving meat (22.0%) was, as in other years, far greater than for any other food. Vegetables and fruits was the next largest category (11.8%), followed by poultry (9.6%), bakery foods (8.5%) and marine foods (8.1%). The percentage of cases for poultry (25.7%) was higher than for meat (13.7%). Details on each class of foods is presented in the next section.

Meat

The types of meat associated with illness are listed in Table 5. Beef, mainly as

roasts, steaks and processed products, was responsible for 47 incidents (25.5%) and 260 cases (31.8%). Compared with the previous year, this represents a slight increase in incidents (24.4% in 1977) but a decrease in cases (51.0% in 1977). Where information was known, incidents were caused by *Salmonella*, *S. aureus* and *Clostridium perfringens* (Table 19). Fourteen other incidents were probably caused by bacterial agents. Pork, mainly as ham, was responsible for 33 incidents (18.0%) and 174 cases (21.3%), very similar to numbers occurring in the previous year (33 incidents, 17.5%; 136 cases, 10.7%). Six of the incidents were caused by *S. aureus*, two by *Salmonella* and one by mold (Table 19); fourteen other incidents were also probably caused by bacteria. Hamburger was implicated in 38 incidents but only in two of these were the agents identified - *Salmonella* and extraneous matter. Seven of the other incidents were probably caused by bacteria. There were fewer incidents associated with wieners (12) and other sausages (16). *S. aureus* was responsible for two of these incidents, *Salmonella* for one and unspecified bacterial agents for 9. Of the eight incidents involving game meat, four were caused by *Clostridium botulinum*, three by *Trichinella* and one by *Bacillus cereus*. Veal and lamb were infrequently associated with food-borne illness, as in previous years.

Marine Foods

Fish was responsible for 34 incidents (167 cases), and shellfish for 27 incidents (76 cases). There were more illnesses from marine products than in 1977; 27 fish incidents (75 cases), and 18 shellfish incidents (57 cases) (Table 6). Salmon and salmon products were involved more frequently than any other fish (15 incidents, 27 cases). Tuna and herring were each associated with four incidents; 80 cases were involved in one of the tuna outbreaks. Clams (9 incidents) and shrimp (8 incidents) were the shellfish causing most problems. *Bacillus cereus* and *Salmonella* were responsible for 3 incidents, *S. aureus* and paralytic shellfish poison for two, and *C. botulinum*, struvite and scombroid poison each for one (Table 19). Undetermined microbial agents were probably the cause in an additional 14 incidents, and paralytic shellfish poison probably in another two.

Poultry

Contaminated chicken was responsible for 55 incidents (68.7%) and 456 cases (29.9%), compared with 43 incidents (69.4%) and 235 cases (22.3%) in 1977 (Table 7). Products most frequently associated with illness were fried and barbecued chicken. The number of turkey incidents (23) was less than that for chicken, but the number of cases was higher (1057 compared to 456). For poultry, *Salmonella* spp. caused 26 incidents, *S. aureus* two and *C. perfringens*, *B. cereus* and *Shigella sonnei* each one (Table 19); 14 other incidents were probably caused by bacteria.

Dairy Foods

Table 8 shows that 35 incidents and 154 cases occurred in 1978. The main dairy foods were milk, cheese and ice cream. *Salmonella* spp. caused two incidents involving raw milk, and *S. aureus*, a rancid compound and extraneous matter were each responsible for one incident (Table 19); an additional 11 incidents were probably caused by bacteria and two probably by chemicals.

Bakery Foods

About the same number of incidents but more cases resulted from eating bakery foods in 1978 compared with 1977 (71 incidents, 483 cases in 1978; 76 incidents, 264 cases in 1977). Pizzas, cakes, and pasta products were the main categories involved (Table 9). Illness was caused by *S. aureus* (four incidents), extraneous matter (two incidents) and *Salmonella*, *Bacillus cereus* and a rancid compound (one incident each (Table 19). In addition, 20 incidents were probably caused by microorganisms.

Eggs and egg products

Illnesses associated with these foods are tabulated separately for the first time. Seven incidents and 38 cases involving various egg dishes and hollandaise sauce occurred in 1978, compared with 3 incidents and 14 cases in 1977 (Table 10). Five incidents were probably caused by bacteria and one probably by *Salmonella*.

Infant Foods

This is the second year that infant foods have been tabulated separately. There were 12 incidents and 13 cases in 1978, and 11 incidents and 17 cases in 1977 (Table 11). Troubles with formula seem to have caused most problems. Four incidents were caused by rancid compounds, and one by excess nicotinic acid (Table 19).

Confectionery

Numbers of incidents (11) and cases (50) were increased over those occurring in 1977 (9 incidents, 27 cases). Chocolate candy was the main confectionery item involved for both years (Table 12). Only chemical agents were found to be responsible for illness - extraneous matter, rancid compounds, carbon dioxide in a "crackling" candy and excess menthol in antiseptic lozenges. This is the second year that the crackling candy problem has occurred.

Vegetables and Fruits

Of the 99 incidents shown in Table 13, vegetables were implicated in 49 and fruits in 50. Canned and bottled products (low acid and acid vegetables, fruits and juices) were responsible for most problems i.e., 46 incidents (46.5%) and 99 cases (39.1%) in 1978; 35 incidents (58.4%) and 83 cases (41.7%) in 1977. Etiological agents were identified in 16 incidents (Table 19): mold and yeast (4), extraneous matter (3), *Amanita* mushrooms (2), lupin alkaloid (2), tin (2) and a rancid compound, lindane and excess sorbitol, one incident each. In addition, 20 incidents were probably caused by chemicals and 19 by microorganisms.

Chinese Food

Forty-eight incidents were recorded in 1978 compared with 56 in 1977, and the number of cases also decreased (167 in 1978, 256 in 1977). Rice, chicken and pork were the most significant items in the foods involving illness (Table 14). *Bacillus cereus* was responsible for three of the incidents and *Salmonella* for one (Table 19). Nineteen other incidents were probably caused by bacteria.

Salads

The number of incidents (33) remained the same for 1978 and 1977 but cases more than doubled (672 in 1978, 305 in 1977). Potatoes were the main ingredients in salads associated with illness. Salad dressings and sauces were involved in two incidents (Table 15). *Staphylococcus aureus* was responsible for three incidents and *Salmonella* for one (Table 19); in 20 other incidents microorganisms were probably the cause.

Sandwiches

The same number of incidents (25) occurred in 1978 and 1977 but the number of cases recorded for 1978 (172) was more than triple that for 1977 (49). Meat and poultry were the main ingredients in sandwiches causing illness (Table 16). *Salmonella* spp. were responsible for four incidents and *S. aureus* for two (Table 19). An additional 16 incidents were probably caused by bacteria.

Beverages

Illnesses from beverages were up from 23 incidents in 1977 to 29 incidents in 1978. Soft drinks, as before, were the main beverages involved in food-borne disease (Table 17). Most illnesses were mild although one drink containing methanol killed the consumer. Mold or yeast was apparently responsible for seven incidents, extraneous matter for six and other chemicals for two (Table 19). A further four incidents were probably caused by chemicals.

Miscellaneous Foods

This is the first time that a table on miscellaneous foods has been presented (Table 18). The agents, where known, affecting multiple foods were *C. perfringens* (pork and chicken), *Salmonella* (beef and salad), and *S. aureus* (beef, ham, hamburger and soup); 12 other incidents were also probably caused by bacteria. Two of the five incidents involving margarine had as etiological agents *S. aureus* and suspect yeast and mold identified, respectively; in a third incident yeast and mold were probably responsible for the illness. *S. aureus* was the causative agent in one of the five incidents

involving sauces; chemicals were identified in two problems with soups (detergent in consommé and rancid compounds in noodles and soup base). Monosodium glutamate, added in excessive amounts to a seasoning mix, caused illness in 9 persons eating at a restaurant.

Specific Etiology/Foods

The association between specific etiological agents and certain categories of foods is shown in Table 19. *Salmonella* spp. were associated with turkey (16 incidents) chicken (9), sandwiches (4), beef, pork, fish and raw milk (2 incidents each), and hamburger, smoked sausage, seafood, cornish hen, eggnog, cakes, Chinese food, eggs, salad, gravy and beef with salad (one incident each). Another 19 incidents of salmonellosis occurred where the contaminated food item was not identified. *Staphylococcus aureus* was responsible for illness from a variety of foods: ham (6 incidents), salads (3), beef, chicken, pasta products and sandwiches (2 incidents each), and wieners, fermented sausage, meat pie, canned salmon, seafood, butter, cream sauce, cream puffs, crepes, and a meat and soup meal (one incident each). Where information was known, *Clostridium perfringens* contamination leading to illness occurred mainly in meat and poultry products: beef (3 incidents), and goat, chicken galarto and chicken with pork (one incident each). Botulism occurred after seal (3 incidents), walrus and fermented salmon eggs (one incident each) were eaten by native peoples. *Bacillus cereus* was responsible for illness from Chinese food (2 incidents) clam dishes (2 incidents) and deer, fish, chicken and iced cakes (one incident each). Two hundred persons had shigellosis after eating curried chicken. *Streptococcus* group D was suspected of causing illness from contaminated bread, cheese and meat loaf. Mold and yeast were reported as causing illness from consumption of bread and soft drinks (4 incidents each), beer (3 incidents), orange juice (2 incidents), and prune juice, jam, margarine and ham (one incident each). Bear meat, eaten partly cooked or raw resulted in three incidents of trichinosis; unspecified ground meat caused a fourth. Two incidents of mushroom poisoning occurred when *Amanita* spp. were eaten. Two separate incidents also occurred when shellfish containing the alga *Gonyaulax* were consumed resulting in paralytic shellfish poisoning. Chemical intoxication was caused by tin in canned tomato purée and canned oranges, excess monosodium glutamate in a seasoning mix, lindane in mushrooms and rancid compounds (causing curdling) in infant formula (4 incidents) and artificial cream, butter, potato chips, a pecan roll and a soup base (one incident each). Other chemicals causing incidents were carbon dioxide in "crackling" candy, methanol in fruit juice, struvite in shrimp, excess menthol in candies, detergent in soup, sorbitol in a fruit spread, excess nicotinic acid in cereal for infants, first aid powder in hamburger and undetermined chemical in cider. Extraneous matter apparently caused illness when such material occurred in soft drinks (3 incidents), beer and canned apple juice (2 incidents each) and milk, cake, cereal, spinach, coffee and a chocolate bar (one incident each).

Places of Acquisition

The kinds of establishments where ill persons claimed to have obtained the incriminated food are shown in Table 20. The most frequent places of acquisition were food-service establishments (43.8% of incidents, 69.6% of cases). These figures are very similar to those for 1977 (43.4% of incidents, 71.1% of cases). Most foods eaten at home were purchased from retail food stores, the second most important place of acquisition (33.6% of incidents, 11.1% of cases). Foods prepared in the home, such as casseroles and pies, accounted for 17.0% of incidents, 7.6% of cases (15.1% of incidents, 9.3% of cases in 1977). Other places of acquisition, such as delicatessens, bakeries and wholesalers played a minor role. Microbiological etiological agents were found mainly in association with foods obtained from food-service establishments (43.2% of incidents and 73.9% of cases) and homes (22.3% of incidents and 4.0% of cases), and chemical agents from retail food establishments (82.9% of incidents and 60.3% of cases).

Table 21 shows the types of food-service establishments where food was acquired. Restaurants and hotels were the

most frequently implicated, followed by fast food facilities, caterers and institutions (49.2%, 27.3%, 5.7% and 5.0% of incidents, respectively). The main agents involved were *Salmonella* spp. and *S. aureus*.

Places of Mishandling

The kinds of establishments where problems occurred that led to illness are recorded in Table 22. Food-service establishments accounted for 25.6% of the incidents and 56.1% of the cases; this was a decrease over the percentages for 1977 (31.0% of incidents, 60.2% of cases). A decrease also occurred for mishandling in the home (12.4% of incidents, 6.4% of cases in 1978; 15.1% of incidents, 9.2% of cases in 1977), but mishandling at food processing establishments remained much the same (8.0% of incidents, 6.4% of cases in 1978; 7.7% incidents and 3.2% of cases in 1977). Problems in retail stores and delicatessens, however, were slightly increased (5.4% of incidents, 1.8% of cases in 1978; 3.1% of incidents, 1.0% of cases in 1977). As in previous years, etiological agents associated with mishandling in food-service establishments, homes and retail food establishments were mainly microbiological (96.0%, 75.7% and 63.6% of incidents of known etiology, respectively), and those with food processing establishments were mainly chemical (54.5% of incidents of known etiology. All botulism, trichinosis and plant poisoning incidents took place through mishandling in the home or out-of-doors.

The types of food-service establishments involved in mishandling are shown in Table 23. Restaurants and hotels accounted for about half of the incidents, as in the previous year (55.6% in 1978 and 55.2% in 1977), but with more cases (32.7% in 1978 and 26.7% in 1977). Although the number of incidents involving catering groups was not great (19, 8.9%), nearly half the people sick came from these (1597 cases, 47.8%). Fast food facilities were also important in the number of illnesses they caused (21.5% of incidents, 3.6% of cases). Where the etiology was known, practically all the incidents were caused by mainly *Salmonella* spp. and *Staphylococcus aureus*.

Table 24 shows that 67 incidents and 380 cases were caused by mishandling of food in food processing establishments, an increase over those for the previous year (60 incidents, 153 cases). In 19 of the incidents (304 cases) microbiological agents were involved. Suspect mold or yeast accounted for 10 of these (all single cases); canned beer, soft drinks and bread were the contaminated foods. *S. aureus* was responsible for illnesses resulting from contamination of ham, sausage, canned salmon and cream puffs. Cakes made from cracked eggs contaminated with *Salmonella enteritidis* resulted in 264 cases of salmonellosis. A similar problem occurred in 1977. Microorganisms were probably the causative agents in 11 incidents arising from consumption of meat, turkey, salmon, mushrooms, peas, apple sauce, cream horn, infant formula, vinegar and papaya tea.

One incident of scombroid poisoning (from mahi-mahi) and another of probable scombroid poisoning (from smoked kipper) were reported.

In 23 incidents (36 cases) chemicals were the causative agents. Tin poisoning occurred in two incidents when the metal from can linings was leached into tomato purée or oranges. Other problems causing single cases resulted from excess ingredients (monosodium glutamate, nicotinic acid, menthol, sorbitol and carbon dioxide), a pesticide (lindane) or sharp crystals (struvite). The "crackling" candy problem is a continuation of the one that occurred in 1977. Three incidents occurred when infant formula and potato chips became rancid after prolonged or poor storage. Ten other incidents resulted because of the presence of extraneous matter, including paint, wood, insects and string. Another seven incidents were probably caused by chemicals.

Time of Onset

Table 25 lists food-borne incidents by month of onset. This information is also shown graphically in Figure 1. There were three peak periods for incidents: May, July-August and November, with the highest one in May. There were also three peaks in 1977 but they occurred at different times. There

was a slight trend towards a greater number of incidents in the warmer months when figures for microbiological or probable microbiological etiology are examined. Only one incident lasted a month or more, when an infant was ill on three occasions from mid-June to August 1 after eating rancid (curdled) formula.

Regional Distribution

The regional distribution of food-borne incidents on a provincial and territorial basis is shown in Table 26. As in previous years, Ontario had the highest number of reported outbreaks and single cases (total incidents, 454, 54.3%), lower than for 1977 (480 incidents, 61.8%). The second highest number was for British Columbia (156, 18.7%) and the third highest for Quebec (57, 6.8%). Alberta dropped from third in 1977 to fourth in 1978 (43 incidents, 5.1%). The three prairie provinces had a slightly higher total percentage in 1978 (13.8%) compared with 1977 (12.9%). There was also a slight increase for the four maritime provinces (5.3% in 1978, 3.4% in 1977). Eight incidents were recorded for the Northwest Territories (the largest ever) and one incident was reported from the Yukon. The number of incidents per 100,000 population was greatest in the Northwest Territories (17.9), followed by British Columbia (6.1), Ontario (5.4) and the Yukon (4.5).

Table 27 shows the distribution of cases across Canada from Health Protection Branch (Food-borne Disease Reporting Centre) data and Statistics Canada data. For the Branch the number of cases increased for each province or territory, except for Alberta, Ontario, Newfoundland and the Yukon. Most notable increases were for British Columbia (16.6% in 1978, 12.9% in 1977) and the Northwest Territories (1.3% in 1978, 0.2% in 1977). On the basis of number of cases per 100,000 population, the Northwest Territories ranked first (168.2), followed by Prince Edward Island (84.9), Newfoundland (52.3), British Columbia (39.0) and Ontario (31.6); those provinces with the lowest numbers were New Brunswick (6.7), the Yukon (9.0) and Quebec (9.5). This is quite different from the ranking in 1977; then, the first five were Newfoundland (52.8), Yukon (32.6), Alberta (32.2), Ontario (31.1) and British Columbia (24.9).

Numbers of cases and case rates for the provinces and territories can be compared directly with those recorded in the Statistics Canada Annual Reports of Notifiable Disease, 1977 and 1978 (Table 27). Statistics Canada figures consisted of a summation of cases of botulism, staphylococcal food poisoning and *Salmonella* infections "with mention of food as vehicle". As in previous years, no data were recorded for Ontario since botulism is the only notifiable food-borne disease reported for the province and no cases of botulism occurred there. A total of 987 cases was recorded for Canada which is more than double the number for 1977 (460 cases). Increases were recorded for all provinces except Newfoundland. The total number of cases was always less for each province in comparison with Health Protection Branch data.

The geographical distribution of a number of food-borne diseases is shown in Figures 2-12. Marked areas do not necessarily correspond to the number of incidents but to locations where illnesses occurred (in some incidents cases occurred in more than one place). If more than one incident affected a community the appropriate number of circles or other symbols are recorded on the map in the approximate area of that community. Figure 2 shows that 5 of the botulism incidents occurred in northern regions, 4 at Fort Chimo on Ungava Bay, Quebec, and one at Cape Dorset on the south of Baffin Island. The sixth incident was reported from Klemtu, on the British Columbia coast. Consumption of raw or poorly cooked bear meat in Quebec, Saskatchewan and Northwest Territories resulted in trichinosis. Although salmonellosis was recorded for every province and territory but the Yukon, the distribution was such that most incidents occurred in four provinces (Ontario, Alberta, British Columbia and Quebec) (Figure 3). The largest outbreak involving *Salmonella* took place after cakes were eaten in the Windsor area of Ontario when 264 persons were ill. Eleven victims were awarded $30,708 in

damages after a court case. Most staphylococcal incidents were recorded for British Columbia (9) with the others occurring in Ontario (6), Quebec (5), Saskatchewan (4), New Brunswick (4) and Alberta, Newfoundland and the Yukon (1 each) (Figure 4). All but one of the incidents of *Clostridium perfringens* food poisoning were reported from southern Ontario with about half of them from the area around Toronto; the remaining one occurred in Edmonton (Figure 5). Six of the 9 incidents caused by *Bacillus cereus* were recorded for British Columbia, two from Toronto and one from New Brunswick (Figure 6). More than half the suspect yeast and mold incidents occurred in southern Ontario with the others in northern Ontario, Quebec, Saskatchewan, Alberta and British Columbia (Figure 7). Figure 8 shows that mushroom intoxications occurred in the Haliburton and Sudbury areas of Ontario, improperly soaked lupini beans caused illness in Ontario and British Columbia, and paralytic shellfish poisonings in the St. Lawrence Estuary and southern New Brunswick. One scombroid poisoning was recorded for western British Columbia. Most chemical poisonings occurred in Ontario or British Columbia (Figure 9).

Since many incidents happened in southern British Columbia and also in southern Ontario and Quebec, detailed distribution maps are presented in Figures 10 and 11. Generally, distributions are similar to those for previous years (Figure 12).

TABLE 1
FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Etiology	Outbreaks				Single Cases				Total			
	Number		Percentage		Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Microbiological	102	85	15.9	12.9	37	18	19.1	15.4	139	103	16.6	13.2
Parasitic	2	1	0.3	0.2	2	2	1.0	1.7	4	3	0.5	0.4
Plant	1	1	0.2	0.2	3	1	1.5	0.9	4	2	0.4	0.3
Animal	3	2	0.5	0.3	-	-	-	-	3	2	0.4	0.3
Chemical	9	17	1.4	2.6	26	20	13.4	17.1	35	37	4.2	4.8
known total	***117***	***106***	***18.2***	***16.1***	***68***	***41***	***35.1***	***35.0***	***185***	***147***	***22.1***	***18.9***
Unknown												
probably microbiological	121	125	18.9	18.9	99	61	51.0	52.1	220	186	26.3	23.9
probably plant	-	-	-	-	-	1	-	0.9	-	1	-	0.1
probably animal	1	1	0.2	0.2	2	1	1.0	0.9	3	2	0.4	0.3
probably chemical	15	9	2.3	1.4	16	9	8.3	7.7	31	18	3.7	2.3
other	388	419	60.5	63.4	9	4	4.6	3.4	397	423	47.5	54.5
unknown total	***525***	***554***	***81.8***	***83.9***	***126***	***78***	***64.9***	***65.0***	***651***	***630***	***77.9***	***81.1***
TOTAL	642	660	100.0	100.0	194	117	100.0	100.0	836	777	100.0	100.0

TABLE 2

FOOD-BORNE CASES - 1978, 1977

Etiology	Cases in Outbreaks				Single Cases				Total Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Microbiological	2970	1676	51.5	35.7	37	18	19.1	15.4	3007	1694	50.4	35.2
Parasitic	9	5	0.2	0.1	2	2	1.0	1.7	11	7	0.2	0.1
Plant	2	5	0.0	0.1	3	1	1.5	0.9	5	6	0.1	0.1
Animal	16	7	0.3	0.2	-	-	-	-	16	7	0.3	0.1
Chemical	37	81	0.6	1.7	26	20	13.4	17.1	63	101	1.1	2.1
known total	***3034***	***1774***	***52.6***	***37.8***	***68***	***41***	***35.1***	***35.0***	***3102***	***1815***	***52.0***	***37.7***
Unknown												
probably microbiological	998	769	17.3	16.4	99	61	51.0	52.1	1097	830	18.4	17.3
probably plant	-	-	-	-	-	1	-	0.9	-	1	-	0.0
probably animal	3	2	0.1	0.0	2	1	1.0	0.9	5	3	0.1	0.1
probably chemical	34	43	0.6	0.9	16	9	8.3	7.7	50	52	0.8	1.1
other	1697	2105	29.4	44.9	9	4	4.6	3.4	1706	2109	28.6	43.8
unknown total	***2732***	***2919***	***47.4***	***62.2***	***126***	***76***	***64.9***	***65.0***	***2858***	***2995***	***48.0***	***62.3***
TOTAL	5766	4693	100.0	100.0	194	117	100.0	100.0	5960	4810	100.0	100.0

TABLE 3

NUMBER OF PERSONS ILL IN FOOD-BORNE INCIDENTS BY SPECIFIC ETIOLOGY - 1978, 1977

Etiology	Number of Outbreaks		Number of Cases in Outbreaks		Number of Cases/Outbreak: Range				Single Cases	
							Median			
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
MICROBIOLOGICAL										
Salmonella spp.	61	32	2165	763	2-264	2-200	11	8	6	-
Staphylococcus aureus	24	22	309	305	2-93	2-100	5.5	4.5	7	1
Bacillus cereus	5	5	22	24	2-10	2-9	3	2	4	-
suspect *Bacillus* species	-	2	-	10	-	4-6	-	5	-	4
Clostridium perfringens	6	13	262	498	2-100	2-300	48	7	1	1
Clostridium botulinum	4	2	9	5	2-3	2-3	2	2.5	2	3
Shigella sonnei	1	1	200	30	NA*	NA	NA	NA	-	-
suspect *Streptococcus* D	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
suspect *Pseudomonas aeruginosa*	-	1	-	15	-	NA	-	NA	-	-
multiple bacterial species	-	1	-	4	-	NA	-	NA	-	1
suspect mold and yeast	1	6	3	22	NA	2-9	NA	2.5	16	8
total	**102**	**85**	**2970**	**1678**	**2-264**	**2-300**	**8.5**	**5**	**37**	**18**
PARASITIC										
Trichinella spiralis	2	1	9	5	2-7	NA	4.5	NA	2	2
ANIMAL										
paralytic shellfish poison	2	2	11	7	3-8	2-5	5.5	3.5	-	-
scombroid poison	1	-	5	-	NA	-	NA	-	-	-
total	**3**	**2**	**16**	**7**	**3-8**	**2-5**	**5**	**3.5**	**-**	**-**
PLANT										
Amanita spp.	1	1	2	5	NA	NA	NA	NA	1	1
lupin alkaloid	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
total	**1**	**1**	**2**	**5**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**3**	**1**
CHEMICAL										
metals	-	4	-	12	-	2-4	-	3	2	5
rancid compounds	1	4	2	9	NA	2-3	NA	2	8	8
monosodium glutamate	1	1	9	35	NA	NA	NA	NA	-	-
lindane	1	-	3	-	NA	-	NA	-	-	-
extraneous matter	3	5	8	13	2-3	2-3	3	3	10	5
other chemicals	3	3	15	12	2-11	2-5	2	5	6	2
total	**9**	**17**	**37**	**81**	**2-11**	**2-6**	**3**	**2.5**	**28**	**20**
TOTAL KNOWN	117	186	3834	1774	2-264	2-300	7.5	4	68	41
TOTAL UNKNOWN	525	554	2732	2919	2-323	2-288	3	2	126	76
TOTAL	642	660	5766	4693	2-323	2-300	3	3	194	117

NA* = not applicable

TABLE 4

FOODS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Foods	Outbreaks				Single Cases				Total Incidents				Total Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage		Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Meat	149	174	23.2	26.4	35	15	18.0	12.8	184	189	22.0	24.3	818	1267	13.7	26.3
Marine foods	50	38	7.8	5.8	18	11	9.3	9.4	68	49	8.1	6.3	259	140	4.3	2.9
Poultry	71	54	11.1	8.2	9	8	4.6	6.8	80	62	9.6	8.0	1530	1055	25.7	21.9
Eggs	6	3	0.9	0.4	1	-	0.5	-	7	3	0.8	0.4	38	14	0.6	0.3
Dairy foods	26	33	4.0	5.0	9	7	4.6	6.0	35	40	4.2	5.1	154	187	2.6	3.9
Bakery foods	54	63	8.4	9.5	17	13	8.7	11.1	71	76	8.5	9.9	483	264	8.1	5.5
Infant foods	1	2	0.2	0.3	11	9	5.7	7.7	12	11	1.4	1.4	13	17	0.2	0.4
Confectionery	9	7	1.4	1.1	2	2	1.0	1.7	11	9	1.3	1.2	50	27	0.8	0.6
Vegetables and fruits	61	43	9.5	6.5	38	17	20.0	14.5	99	60	11.8	7.7	253	199	4.3	4.1
Chinese foods	40	53	6.2	8.0	8	3	4.1	2.6	48	56	5.7	7.2	167	256	2.8	5.3
Salads	25	27	3.9	4.1	8	6	4.1	5.1	33	33	4.0	4.2	672	305	11.3	6.3
Sandwiches	12	17	1.9	2.6	13	8	6.7	6.8	25	25	3.0	3.2	172	49	2.9	1.0
Beverages	14	12	2.2	1.8	15	11	7.7	9.4	29	23	3.5	3.0	58	41	1.0	0.9
Miscellaneous foods	32	20	5.0	3.0	9	4	4.6	3.4	41	24	4.9	3.1	309	76	5.2	1.6
Unknown	92	114	14.3	17.3	1	3	0.5	2.8	93	117	11.1	15.1	984	913	16.5	19.0
TOTAL	642	660	100.0	100.0	194	117	100.0	100.0	836	777	100.0	100.0	5960	4830	100.0	100.0

TABLE 5

MEAT ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Meat	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Beef:								
roasts	10*	13*	5.4	6.9	43	201	5.2	15.9
steaks	10*	13*	5.4	6.9	27	33	3.3	2.6
stews	4**	2*	2.2	1.1	8	37	1.0	2.9
pies	1	-	0.5	-	2	-	0.3	-
liver	1	1	0.5	0.5	2	3	0.3	0.2
tongue	2	3	1.1	1.6	4	8	0.5	0.6
gravy	-	2	-	1.1	-	303	-	23.9
processed	9****	6	4.9	3.2	21	42	2.6	3.3
other or unspecified	10***	6	5.4	3.2	153	19	18.7	1.5
subtotal	***47***	***48***	***25.5***	***24.4***	***280***	***646***	***31.8***	***51.0***
Pork:								
ham	19***	20*	10.3	10.6	129	100	15.8	7.9
bacon	1*	6*	0.5	3.2	1	13	0.1	1.0
roasts	2	3	1.1	1.6	7	11	0.9	0.9
chops and spareribs	5*	3	2.7	1.6	17	9	2.1	0.7
other or unspecified	6**	1	3.3	0.5	20	3	2.5	0.2
subtotal	***33***	***33***	***18.0***	***17.5***	***174***	***136***	***21.3***	***10.7***
Veal	1	1	0.5	0.5	7	2	0.8	0.2
Lamb	1	2	0.5	1.1	2	4	0.2	0.3
Goat	1	1	0.5	0.5	60	4	7.4	0.3
Hamburger and ground meat	38***	35*	20.7	18.5	152	188	18.6	14.8
Wieners, hotdogs and frankfurters	12	14*	6.5	7.4	40	37	4.9	2.9
Other sausages	16***	27****	8.7	14.3	50	77	6.1	6.1
Luncheon meats	-	1*	-	0.5	-	1	-	0.1
Game meat	8***	4*	4.4	2.1	19	11	2.3	0.9
Other or unspecified	27********	25**	14.7	13.2	54	161	6.6	12.7
TOTAL	**184**	**189**	**100.0**	**100.0**	**818**	**1267**	**100.0**	**100.0**

* includes 1 single case
** includes 2 single cases
*** includes 3 single cases
**** includes 4 single cases
******** includes 8 single cases

TABLE 6

MARINE FOODS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Marine Foods	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Fish:								
salmon, home-canned	1	1	1.5	2.0	2	3	0.8	2.1
processed	9**	2*	13.2	4.1	18	3	6.9	2.1
eggs	1*	1*	1.5	2.0	1	1	0.4	0.7
other	4**	1*	5.9	2.0	6	1	2.3	0.7
tuna	4	7**	5.9	14.3	104	21	40.2	15.0
herring	4****	1	5.9	2.0	4	2	1.5	1.4
mackerel	1	1	1.5	2.0	2	2	0.8	1.4
sardines	-	2	-	4.1	-	4	-	2.9
other or unspecified	10	11**	14.7	22.5	30	38	11.6	27.1
subtotal	***34***	***27***	***50.0***	***55.1***	***167***	***75***	***64.5***	***53.6***
Shellfish:								
clams	9****	4	13.2	8.2	19	18	7.3	12.8
shrimp	8***	3	11.8	6.1	24	16	9.3	11.4
crab	1	3*	1.5	6.1	3	5	1.2	3.6
lobster	1	1	1.5	2.0	6	4	2.3	2.9
oysters	1	1	1.5	2.0	3	2	1.2	1.4
scallops	1	-	1.5	-	2	-	0.8	-
squid	1	-	1.5	-	2	-	0.8	-
mussels	-	3*	-	6.1	-	7	-	5.0
escargots	2	-	2.9	-	4	-	1.5	-
other or unspecified	3	3*	4.4	6.1	13	5	5.0	3.6
subtotal	***27***	***18***	***39.7***	***36.7***	***78***	***57***	***29.3***	***40.7***
Fish and shellfish	7*	4*	10.3	8.2	16	8	6.2	5.7
TOTAL	**68**	**49**	**100.0**	**100.0**	**259**	**140**	**100.0**	**100.0**

* includes 1 single case
** includes 2 single cases
*** includes 3 single cases
**** includes 4 single cases

TABLE 7

POULTRY ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Poultry	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Chicken:								
fried	24**	15**	30	24.2	83	36	5.4	3.4
roast	3*	3	3.7	4.8	9	81	0.6	7.7
barbecued	5	6*	6.3	9.7	46	15	3.0	1.4
pies	2	1	2.5	1.6	4	2	0.3	0.2
other prepared dishes	10*	5*	12.5	8.1	267	46	17.5	4.4
processed	-	1*	-	1.6	-	1	-	0.1
unspecified	10*	11**	12.5	17.8	40	51	2.6	4.8
gravy	1	1	1.3	1.6	7	3	0.5	0.3
subtotal	*55*	*43*	*68.7*	*68.4*	*456*	*235*	*29.9*	*22.3*
Turkey:								
roast	1	2	1.3	3.2	3	60	0.2	5.7
pie	-	1	-	1.6	-	2	-	0.2
loaf	1*	-	1.3	-	1	-	0.1	-
processed	1	1	1.3	1.6	2	7	0.1	0.6
unspecified	20	12	25	19.4	1051	620	68.9	58.8
dressing	-	2	-	3.2	-	130	-	12.3
subtotal	*23***	*18*	*28.7*	*29.0*	*1057*	*819*	*69.2*	*77.6*
Cornish hen	1	-	1.3	-	12	-	0.8	-
Duck	1	-	1.3	-	1	-	0.1	-
Poultry: (unspecified)	-	1*	-	1.6	-	1	-	0.1
TOTAL	80	62	100.0	100.0	1526	1055	100.0	100.0

* includes 1 single case
** includes 2 single cases

TABLE 8

DAIRY FOODS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Dairy Foods	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Milk:								
pasteurized	8****	10****	22.8	25.0	16	80	10.4	42.8
raw	2*	-	5.7	-	60	-	39	-
canned evaporated	1	1*	2.9	2.5	3	1	2	0.5
Milk shake or egg nog	2	4	5.7	10.0	8	11	5.2	5.9
Cream sauce	1	4*	2.9	10.0	11	13	7.1	7.0
Ice cream	7*	9	20	22.5	19	33	12.3	17.6
Butter	2	-	5.7	-	4	-	2.6	-
Cheese:								
cheddar	4**	1	11.4	2.5	10	2	6.5	1.1
other	5	11*	14.3	27.5	17	47	11	25.1
Artificial cream	1*	-	2.9	-	1	-	0.6	-
Other	2	-	5.7	-	5	-	3.3	-
TOTAL	35	40	100.0	100.0	154	187	100.0	100.0

* includes 1 single case
** includes 2 single cases
**** includes 4 single cases

TABLE 9

BAKERY FOODS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Bakery Foods	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Pizza	21****	21**	29.6	27.6	52	53	10.8	20.1
Cakes	15**	14***	21.1	18.4	303	95	62.7	36.0
Pastries	5***	6**	7.1	7.9	7	11	1.5	4.2
Pies and tarts	1	5**	1.4	6.6	5	9	1.0	3.4
Puddings	1	3	1.4	4.0	2	6	0.4	2.3
Pasta products	10*	9	14.1	11.8	33	24	6.8	9.1
Bread and muffins	5*****	5***	7.1	6.6	5	12	1.0	4.6
Doughnuts	3	4*	4.2	5.3	12	9	2.5	3.4
Pancakes and crepes	2*	3	2.8	4.0	3	29	0.6	11.0
Cereal	4*	-	5.6	-	7	-	1.5	-
Tacos	3	2	4.2	2.6	52	4	10.8	1.5
Other	1	4	1.4	5.3	2	12	0.4	4.6
TOTAL	71	76	100.0	100.0	483	264	100.0	100.0

* includes 1 single case
** includes 2 single cases
*** includes 3 single cases
**** includes 4 single cases
***** includes 5 single cases

TABLE 10

EGGS AND EGG PRODUCTS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Eggs and egg products	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Omelette	1	-	14.3	-	2	-	5.3	-
Scrambled eggs	-	2	-	66.6	-	8	-	57.1
Hollandaise sauce	2	-	28.6	-	15	-	39.5	-
Devilled eggs	1	-	14.3	-	15	-	39.5	-
Unspecified	3*	1	42.9	33.3	6	6	15.8	42.9
TOTAL	7	3	100.0	100.0	38	14	100.0	100.0

* includes 1 single case

TABLE 11

INFANT FOODS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Infant Foods	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Canned formula	4****	6*****	33.3	54.5	4	8	30.8	47.0
Formula (container not specified)	4****	2**	33.3	18.2	4	2	30.8	11.8
Cereal products	2*	3**	16.7	27.3	3	7	23.0	41.2
Products in jars	2**	-	16.7	-	2	-	15.4	-
TOTAL	12	11	100.0	100.0	13	17	100.0	100.0

* includes 1 single case
** includes 2 single cases
**** includes 4 single cases
***** includes 5 single cases

TABLE 12

CONFECTIONERY ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Confectionery foods	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Chocolate candy	5	3	45.5	33.3	11	10	22.0	37.0
"Pop rocks"	1*	1	9.0	11.1	1	5	2.0	18.5
Other and unspecified	5**	5**	45.5	55.6	38	12	76.0	44.5
TOTAL	11	9	100.0	100.0	50	27	100.0	100.0

* includes 1 single case
** includes 2 single cases

TABLE 13

VEGETABLES AND FRUITS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Vegetables and Fruits	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Vegetables:								
canned and bottled low acid products	15*******	7*	15.2	11.7	32	13	12.6	6.5
canned and bottled acid products	1	1	1.0	1.7	2	2	0.8	1.0
potatoes	3*	1	3.0	1.7	23	3	9.1	1.5
mushrooms	5*	-	5.1	-	15	-	5.9	-
wild mushrooms	2*	3**	2.0	5.0	3	7	1.2	3.5
soup	5*	4**	5.1	6.7	10	44	3.9	22.1
beans	4***	1	4.0	1.7	5	4	2.0	2.0
vegetable oil	1	3*	1.0	5.0	3	6	1.2	3.0
greens (lettuce, broccoli, etc)	3**	-	3.0	-	4	-	1.6	-
molasses, maple and corn syrup	3	-	3.0	-	7	-	2.8	-
other or unspecified	7*	2	7.1	3.3	42	7	16.6	3.5
subtotal	**49**	**22**	**49.5**	**36.7**	**146**	**86**	**57.7**	**43.2**
Fruits:								
canned tomato juice	2	3	2.0	5.0	5	7	2.0	3.5
other canned or bottled fruit juices	11*******	13*******	11.1	21.7	18	21	7.1	10.6
other fruit juices	3***	6	3.0	10.0	3	26	1.2	13.1
canned or bottled acid fruits	17**********	8***	17.2	13.3	42	30	16.6	15.1
canned or bottled low acid fruits	-	3*	-	5.0	-	10	-	5.0
raw fruits	9*	2	9.1	3.3	21	9	8.3	4.5
nuts or nut products	7	1	7.1	1.7	16	2	6.3	1.0
other	1	2	1.0	3.3	2	8	0.8	4.0
subtotal	**50**	**38**	**50.5**	**63.3**	**107**	**113**	**42.3**	**56.8**
TOTAL	**99**	**60**	**100.0**	**100.0**	**253**	**199**	**100.0**	**100.0**

* includes 1 single case
** includes 2 single cases
*** includes 3 single cases
****** includes 6 single cases
******* includes 7 single cases
********** includes 11 single cases

TABLE 14

CHINESE FOOD ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Chinese Food	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Fried rice	4**	3	8.3	5.4	24	19	14.4	7.4
Chicken fried rice	4	4	8.3	7.1	21	11	12.5	4.3
Other chicken dinners	2*	4	4.2	7.1	4	8	2.4	3.1
Barbecued pork	1*	3	2.1	5.4	1	41	0.6	16.0
Other pork products	3	3	6.2	5.4	7	6	4.2	2.4
Egg rolls	2	6**	4.2	10.7	12	12	7.2	4.7
Chow mein	-	1	-	1.8	-	2	-	0.8
Soup	-	1	-	1.8	-	35	-	13.7
Other	2*	2	4.2	3.6	3	7	1.8	2.7
Multiple ingredients or unspecified	30**	29*	62.5	51.8	95	115	56.9	44.9
TOTAL	48	56	100.0	100.0	167	256	100.0	100.0

* includes 1 single case
** includes 2 single cases

TABLE 15

SALADS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Type of Salad	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Potato	11*	5**	33.3	15.2	401	152	59.7	49.8
Cole slaw and vegetable salads	1	8**	3.0	24.2	30	40	4.5	13.1
Chicken	4**	2*	12.1	6.1	176	3	26.2	1.0
Seafood	2*	1*	6.1	3.0	4	1	0.6	0.3
Macaroni	3**	1	9.1	3.0	24	3	3.6	1.0
Ham	-	1	-	3.0	-	2	-	0.7
Egg	1*	-	3.0	-	1	-	0.1	-
Multiple ingredients	4	5	12.1	15.2	13	54	1.9	17.7
Other or unspecified	5*	4	15.2	12.1	17	22	2.5	7.2
Salad dressings, dips and sauces	2	6	6.1	18.2	6	28	0.9	9.2
TOTAL	33	33	100.0	100.0	672	305	100.0	100.0

* includes 1 single case
** includes 2 single cases

TABLE 16

SANDWICHES ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Type of Sandwich	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Beef	1*	5***	4.0	20.0	1	7	0.6	14.3
Ham or ham salad	4**	2*	16.0	8.0	106	3	61.6	6.1
Other meat	2*	2	8.0	8.0	3	5	1.7	10.2
Turkey or chicken	3*	3**	12.0	12.0	6	5	3.5	10.2
Tuna or tuna salad	1*	2	4.0	8.0	1	5	0.6	10.2
Salmon or salmon salad	1*	1	4.0	4.0	1	3	0.6	6.1
Other fish	-	1	-	4.0	-	2	-	4.1
Cheeseburger	2	1	8.0	4.0	7	2	4.1	4.1
Egg or egg salad	4***	1*	16.0	4.0	24	1	13.9	2.0
Multiple ingredients	7***	7*	28.0	28.0	23	16	13.4	32.7
Unspecified								-
TOTAL	25	25	100.0	100.0	172	49	100.0	100.0

* Includes 1 single case
** Includes 2 single cases
*** Includes 3 single cases

TABLE 17

BEVERAGES ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Beverages	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Bottled soft drinks	8******	6***	27.6	26.1	10	10	17.2	24.4
Canned soft drinks	3**	5*****	10.3	21.7	4	6	6.9	14.6
Soft drinks (containers not specified)	4*	4*	13.8	26.1	11	16	19.0	39.0
Bottled beer and cider	7******	3**	24.1	13.0	9	4	15.5	9.8
Beer (containers not specified)	-	2*	-	8.7	-	3	-	7.3
Coffee	2	1	7.0	4.4	5	2	8.6	4.9
Tea	2*	-	6.9	-	4	-	6.9	-
Spirits	3	-	10.3	-	15	-	25.9	-
TOTAL	29	23	100.0	100.0	58	41	100.0	100.0

* Includes 1 single case
** Includes 2 single cases
*** Includes 3 single cases
**** Includes 4 single cases
***** Includes 5 single cases
****** Includes 6 single cases

TABLE 18

MISCELLANEOUS FOODS ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Miscellaneous foods	Incidents				Cases			
	Number		Percentage		Number		Percentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Margarine	5*	1	12.2	4.2	28	2	9.1	2.6
Chili	3	2	7.3	8.3	9	4	2.9	5.3
Sauces	5*	5*	12.2	20.8	34	15	11.0	19.7
Gravy (unspecified)	3	2	7.3	8.3	40	4	13.0	5.3
Soups (unspecified)	4**	5**	9.8	20.8	7	10	2.3	13.2
Seasoning mix	1	-	2.4	-	9	-	2.9	-
Cider vinegar	1*	-	2.4	-	1	-	0.3	-
Salmonella culture	-	1	-	4.2	-	3	-	4.0
Fish and chips	4	1	9.8	4.2	13	2	4.2	2.6
Macaroni and cheese	2	-	4.9	-	6	-	1.9	-
Other multiple foods	13****	7*	31.7	29.2	162	36	52.4	47.4
TOTAL	41	24	100.0	100.0	309	76	100.0	100.0

* includes 1 single case
** includes 2 single cases
**** includes 4 single cases

TABLE 19

FOOD ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS BY SPECIFIC ETIOLOGY IN 1978

	MEAT										MARINE FOODS				POULTRY				DAIRY FOODS					
	Beef	Ham and bacon	Other pork products	Lamb and veal	Hamburger	Wieners and hot dogs	Other sausages	Game meat	Other or unspecified meat	TOTAL	Fish	Shellfish	Multiple marine foods or unspecified	TOTAL	Chicken	Turkey	Other	TOTAL	Milk	Ice cream	Butter	Cheese	Other	TOTAL
MICROBIOLOGICAL																								
Salmonella spp.	2		2		1		1			6	2		1	3	9	16	1	26	2				1	3
Staphylococcus aureus	2	6				1	1		1	11	1		1	2	2			2			1		1	2
Bacillus cereus								1		1	1	2		3	1			1						
Clostridium perfringens	3								1	4					1			1						
Clostridium botulinum								4		4	1			1										
Shigella sonnei															1			1						
Streptococcus D									1	1														
mold and yeast		1								1														
total	**7**	**7**	**2**		**1**	**1**	**2**	**5**	**3**	**28**	**5**	**2**	**2**	**9**	**14**	**16**	**1**	**31**	**2**		**1**		**2**	**5**
PARASITIC																								
Trichinella spiralis								3	1	4														
ANIMAL																								
paralytic shellfish poison												2		2										
scombroid poison											1			1										
total											**1**	**2**		**3**										
PLANT																								
Amanita spp.																								
lupin alkaloid																								
total																								
CHEMICAL																								
tin																								
rancid compounds																								
monosodium glutamate																				1			1	2
lindane																								
extraneous matter																								
other chemicals				1						1		1		1					1					1
total				**1**						**1**		**1**		**1**					**1**	**1**			**1**	**3**
TOTAL KNOWN	7	7	2	2	1	2	8	4	33	6	5	2	13	14	16	1	31	3		2			3	8
TOTAL UNKNOWN	40	13	11	2	36	11	14		24	151	28	22	5	55	41	7	1	49	8	7		9	3	27
TOTAL	**47**	**20**	**13**	**2**	**38**	**12**	**16**	**8**	**28**	**186**	**34**	**27**	**7**	**68**	**55**	**23**	**2**	**80**	**11**	**7**	**2**	**9**	**6**	**35**

TABLE 19

FOOD ASSOCIATED WITH FOOD-BORNE INCIDENTS BY SPECIFIC ETIOLOGY IN 1978

	BAKERY FOODS							INFANT FOODS			VEGETABLE AND FRUIT PRODUCTS						BEVERAGES												
	Pizza	Cakes	Pastries	Pies and puddings	Pasta products	Bread	Other products	TOTAL	Formula	Cereal products	Products in jars	TOTAL	Processed low acid products	Processed acid products	Raw vegetables and fruits	Other vegetable products	Other fruit products	TOTAL	Soft drinks	Alcoholic drinks	Tea or coffee	TOTAL	Egg	Confectionery	Chinese foods	Salads	Sandwiches	Multiple	Other foods	Unknown foods	TOTAL
MICROBIOLOGICAL																														
Salmonella spp.		1						1						2			2	4	4	3		7	1		4	4	6	3	4	23	139
Staphylococcus aureus			1		2		1	4																		3	2	1	2	2	31
Bacillus cereus		1						1																	3						9
Clostridium perfringens																												1		1	7
Clostridium botulinum																														1	6
Shigella sonnei																															1
Streptococcus D																															1
mold and yeast						4		4						2			2	4	4	3		7							1		17
total		2	1		2	4	1	10						2			2	4	4	3		7	1		4	4	6	3	4	23	139
PARASITIC																															
Trichinella spiralis																															4
ANIMAL																															
paralytic shellfish poison																															2
scombroid poison																															1
total																															3
PLANT																															
Amanita spp.															2			2													2
lupin alkaloid																2		2													2
total															2	2		4													4
CHEMICAL																															
tin														2				2													2
rancid compounds			1					1	4			4				1		1										1			9
monosodium glutamate																												1			1
lindane																1		1													1
extraneous matter		1					1	2					1	2				3	3	2	1	6		1							13
other chemicals										1		1		1				1		2		2		2					1		9
total		1	1				1	3	4	1		5	1	5		2		8	3	4	1	8		3					3		35
TOTAL KNOWN		3	2		2	4	2	13	4	1		5	1	7	2	4	2	16	7	7	1	15	1	3	4	4	6	3	7	23	185
TOTAL UNKNOWN	21	12	3	2	8	1	11	58	4	1	2	7	14	24	12	24	9	83	8	3	3	14	6	8	44	29	19	16	15	70	651
TOTAL	21	15	5	2	10	5	13	71	8	2	2	12	15	31	14	28	11	99	15	10	4	29	7	11	48	33	25	19	22	93	836

TABLE 20

PLACES OF ACQUISITION OF FOOD BY SPECIFIC ETIOLOGY - 1978

Etiology	Homes		Food-Service Establishments		Retail Food Establishments		Delicatessens		Bakeries		Other		Unknown		Total	
	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C
MICROBIOLOGICAL																
Salmonella spp.	12	58	38	1507	7	54			1	264	2	61	7	227	67	2171
Staphylococcus aureus	6	39	13	240	10	34			1	1			1	2	31	316
Bacillus cereus	5	9	3	16	1	1									9	26
Clostridium perfringens	2	3	5	260											7	263
Clostridium botulinum	6	11													6	11
Shigella sonnei			1	200											1	200
suspect *Streptococcus* D					1	1									1	1
suspect mold and yeast					14	16			2	2			1	1	17	19
total	**31**	**120**	**60**	**2223**	**33**	**106**			**4**	**287**	**2**	**61**	**9**	**230**	**139**	**3007**
PARASITIC																
Trichinella spiralis	4	11													4	11
ANIMAL																
paralytic shellfish poison	2	11													2	11
scombroid poison	1	5													1	5
total	**3**	**16**													**3**	**16**
PLANT																
Amanita spp.	2	3													2	3
lupin alkaloid					2	2									2	2
total	**2**	**3**			**2**	**2**									**4**	**5**
CHEMICAL																
tin					2	2									2	2
rancid compounds					9	10									9	10
monosodium glutamate			1	9											1	9
lindane					1	3									1	3
extraneous matter			2	2	11	16									13	18
other chemicals			2	12	6	7	1	2							9	21
total			**5**	**23**	**29**	**38**	**1**	**2**							**35**	**63**
TOTAL KNOWN	**40**	**150**	**65**	**2246**	**64**	**146**	**1**	**2**	**4**	**267**	**2**	**61**	**9**	**230**	**185**	**3102**
TOTAL UNKNOWN	**102**	**304**	**301**	**1905**	**217**	**515**	**7**	**18**	**6**	**14**	**9**	**38**	**9**	**64**	**651**	**2858**
TOTAL	**142**	**454**	**366**	**4151**	**281**	**661**	**8**	**20**	**10**	**281**	**11**	**99**	**18**	**294**	**836**	**5960**
PERCENTAGE	**17.0**	**7.6**	**43.8**	**69.6**	**33.6**	**11.1**	**1.0**	**0.3**	**1.1**	**4.7**	**1.3**	**1.7**	**2.2**	**5.0**	**100.0**	**100.0**

I = Incidents
C = Cases

TABLE 21

TYPES OF FOOD-SERVICE ESTABLISHMENTS WHERE FOOD WAS ACQUIRED BY SPECIFIC ETIOLOGY - 1978

Etiology	Restaurants and Hotels		Fast Food Facilities		Institutions including Schools		Weddings and other Catered Events		Camps		Cafeterias		Churches and Clubs		Vending Machines		Other or Unspecified		Total	
	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C
MICROBIOLOGICAL																				
Salmonella spp.	15	412			5	144	9	518	4	47			4	381			1	5	38	1507
Staphylococcus aureus	5	56	2	7	2	25	2	104	1	26							1	22	13	240
Bacillus cereus	2	13	1	3															3	16
Clostridium perfringens	4	200					1	60											5	260
Shigella sonnei																	1	200	1	200
total	**26**	**681**	**3**	**10**	**7**	**169**	**12**	**682**	**5**	**73**			**4**	**381**			**3**	**227**	**60**	**2223**
CHEMICAL																				
monosodium glutamate	1	9																	1	9
extraneous matter															2	2			2	2
other chemicals					1	1			1	11									2	12
total	*1*	*9*			*1*	*1*			*1*	*11*					**2**	**2**			**5**	**23**
TOTAL KNOWN	27	690	3	10	8	170	12	682	6	84			4	381	2	2	3	227	65	2266
TOTAL UNKNOWN	153	655	97	301	10	192	9	435	8	84	8	18	6	194	2	3	8	23	301	1905
TOTAL	180	1345	100	311	18	362	21	1117	14	168	8	18	10	575	4	5	11	250	366	4171
PERCENTAGE	49.2	32.4	27.3	7.5	5.0	8.7	5.7	27.0	3.8	4.0	2.2	0.4	2.7	13.9	1.1	0.1	3.0	6.0	100.0	100.0

I = Incidents
C = Cases

TABLE 22
PLACES WHERE FOOD MISHANDLED BY SPECIFIC ETIOLOGY - 1978

Etiology	Food-Service Establishments		Food-Processing Establishments		Retail Food Establishments and Delicatessens		Homes		Other		Unknown		Total	
	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C
MICROBIOLOGICAL														
Salmonella spp.	31	1396	1	264	4	44	8	100	2	5	21	362	67	2171
Staphylococcus aureus	10	205	8	30	1	1	6	40	2	12	4	28	31	316
Bacillus cereus	3	16					5	9			1	1	9	26
Clostridium perfringens	3	156					2	3			2	104	7	263
Clostridium botulinum							6	11					6	11
Shigella sonnei	1	200											1	200
Streptococcus D											1	1	1	1
mold and yeast			10	10	2	4	1	1			4	4	17	19
total	***48***	***1873***	***19***	***304***	***7***	***49***	***28***	***164***	***4***	***17***	***33***	***500***	***139***	***3007***
PARASITIC														
Trichinella spiralis							4	11					4	11
ANIMAL														
paralytic shellfish poison							1	8			1	3	2	11
scombroid poison			1	5									1	5
total			***1***	***5***			***1***	***8***			***1***	***3***	***3***	***16***
PLANT														
Amanita spp.							2	3					2	3
lupin alkaloid							2	2					2	2
total							***4***	***5***					***4***	***5***
CHEMICAL														
tin			2	2									2	2
rancid compounds			3	3	3	3			1	2	2	2	9	10
monosodium glutamate			1	9									1	9
lindane			1	3									1	3
extraneous matter			10	11	1	3			1	1	1	3	13	18
other chemicals	2	12	6	8							1	1	9	21
total	***2***	***12***	***23***	***38***	***4***	***6***			***2***	***3***	***4***	***6***	***35***	***63***
TOTAL KNOWN	50	1985	43	345	11	55	37	188	6	20	38	509	185	3102
TOTAL UNKNOWN	164	1359	24	35	34	51	67	195	7	19	355	1199	651	2858
TOTAL	214	3344	67	380	45	106	104	383	13	39	393	1708	836	5960
PERCENTAGE	25.6	56.1	8.0	6.4	5.4	1.8	12.4	6.4	1.6	0.6	47.0	28.7	100.0	100.0

I = Incidents
C = Cases

TABLE 23

TYPES OF FOOD-SERVICE ESTABLISHMENTS WHERE FOOD WAS MISHANDLED, BY SPECIFIC ETIOLOGY - 1978

Etiology	Restaurants and Hotels		Fast Food Facilities		Institutions including Schools		Catering Groups		Cafeterias		Clubs & Churches		Camps		Other		Total	
	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I	C
MICROBIOLOGICAL																		
Salmonella spp.	14	408			4	128	7	750			3	66	3	44			31	1396
Staphylococcus aureus	5	56	1	2	1	6	2	115					1	26			10	205
Bacillus cereus	2	13	1	3													3	16
Clostridium perfringens	3	156															3	156
Shigella sonnei							1	200									1	200
total	**24**	**633**	**2**	**5**	**5**	**134**	**10**	**1065**			**3**	**66**	**4**	**70**			**48**	**1973**
CHEMICAL	1	1											1	11			2	12
TOTAL KNOWN	25	634	2	5	5	134	10	1065			3	66	5	81			50	1985
TOTAL UNKNOWN	94	458	44	116	2	50	9	532	8	16	3	162	2	22	2	3	164	1359
TOTAL	119	1092	46	121	7	184	19	1597	8	16	6	228	7	103	2	3	214	3344
PERCENTAGE	55.6	32.7	21.5	3.6	3.3	5.5	8.9	47.8	3.7	0.5	2.8	6.8	3.3	3.1	0.9	0.1	100.0	100.0

I = Incidents
C = Cases

TABLE 24

INCIDENTS OF FOOD-BORNE ILLNESS CAUSED BY MISHANDLING OF FOOD IN FOOD PROCESSING ESTABLISHMENTS - 1978

Incident No.	Etiology	Vehicle	Number of	
			Incidents	Cases
27	*Salmonella enteritidis*	iced cake	1	264
97	*Staphylococcus aureus*	fried chicken	1	1
101	*Staphylococcus aureus*	canned salmon	1	2
109, 110 111, 112	*Staphylococcus aureus*	ham	4	22
114	*Staphylococcus aureus*	Oktoberfest sausage	1	4
121	*Staphylococcus aureus*	cream puffs	1	1
125, 126, 127	suspect mold	bottled beer	3	3
129, 132, 133, 135	suspect yeast	bread	4	4
134	suspect yeast	canned beverage	1	1
136, 138	suspect yeast and mold	bottled cola	2	2
146	scombroid poison	mahi-mahi	1	5
151	tin	canned tomato puree	1	1
152	tin	canned oranges	1	1
158	rancid compounds	potato chips	1	1
159, 161	rancid compounds	infant formula	2	2
162	monosodium glutamate	seasoning mix	1	9
163	lindane	mushrooms	1	3
165	carbon dioxide	crackling candy	1	1
166	menthol	antiseptic lozenges	1	1
167	nicotinic acid	infant barley cereal	1	2
168	struvite	canned shrimp	1	1
171	undetermined chemical	bottled cider	1	2
172	sorbitol	red currant spread	1	1
174	insects	bottled soft drink	1	1
175	string	cake	1	1
177	rat droppings	bran cereal	1	1
178	paint	bottled soft drink	1	1
179	wood	canned spinach	1	1
180	unspecified extraneous matter	bottled root beer	1	1
182, 185	unspecified extraneous matter	bottled beer	2	3
181, 184	unspecified extraneous matter	canned apple juice	2	2
214	unknown - probably bacterial	beef luncheon meat	1	1
235	unknown - probably bacterial	canned mushrooms	1	1
261	unknown - probably bacterial	frozen peas	1	2
262	unknown - probably bacterial	cider vinegar	1	1
264	unknown - probably bacterial	papaya tea	1	1
274	unknown - probably bacterial	canned salmon	1	1
292	unknown - probably bacterial	cream horn	1	1
357	unknown - probably bacterial	meat loaf	1	1
367	unknown - probably bacterial	smoked turkey	1	2
375	unknown - probably bacterial	canned infant formula	1	1
402	unknown - probably mold or yeast	canned apple juice	1	1
408	unknown - probably scombroid poison	smoked kipper	1	1
410	unknown - probably chemical	canned mushrooms	1	1
415	unknown - probably chemical	canned beans	1	1
420	unknown - probably chemical	peanuts	1	4
421	unknown - probably chemical	infant cereal	1	1
425	unknown - probably chemical	maple syrup	1	2
431	unknown - probably chemical	bottled cola	1	2
432	unknown - probably chemical	bacon	1	1
435	unknown - probably chemical	milk	1	1
474	unknown	chocolate candy	1	2
580	unknown	bottled beer	1	1
598	unknown	canned wildberry drink	1	4
622	unknown	canned salmon	1	1
TOTAL			67	380

TABLE 25

FOOD-BORNE INCIDENTS BY MONTH OF ONSET - 1978, 1977

Etiology	Jan.		Feb.		March		April		May		June		July		Aug.		Sept.		Oct.		Nov.		Dec.		Total	
	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77
Microbiological	7	7	5	14	10	6	12	8	18	10	18	10	14	9	19	13	12	7	13	5	4	5	7	9	139	103
Parasitic		1							1		1		2						2						4	3
Plant					1			1		1					1		1				1				4	2
Animal							2						1					1		1					3	2
Chemical	3		1	6	2	5	3	4	3	3	4	2	1	2	6	2	1	3	7	4	2	4	2	2	35	37
known total	**10**	**8**	**6**	**20**	**13**	**11**	**17**	**13**	**22**	**14**	**23**	**12**	**18**	**13**	**26**	**15**	**14**	**11**	**22**	**10**	**7**	**9**	**9**	**11**	**185**	**147**
Unknown																										
probably microbiological	16	18	18	17	18	19	12	15	16	13	17	17	29	12	20	13	15	17	22	13	22	14	15	18	220	186
probably plant, animal or chemical		1	2	3	7	4	6	3	4				4	2	2	3	4	1			4	2	1	2	34	21
other	18	57	29	45	35	48	38	36	44	25	25	42	35	33	37	26	23	28	23	20	42	41	48	22	397	423
unknown total	**34**	**76**	**49**	**65**	**60**	**71**	**56**	**54**	**64**	**38**	**42**	**59**	**68**	**47**	**59**	**42**	**42**	**46**	**45**	**33**	**68**	**57**	**64**	**42**	**651**	**630**
TOTAL	44	84	55	85	73	82	73	67	86	52	65	71	84	60	85	57	56	57	67	43	75	66	73	53	836	777

FIGURE 1: INCIDENTS BY MONTH - 1978, 1977

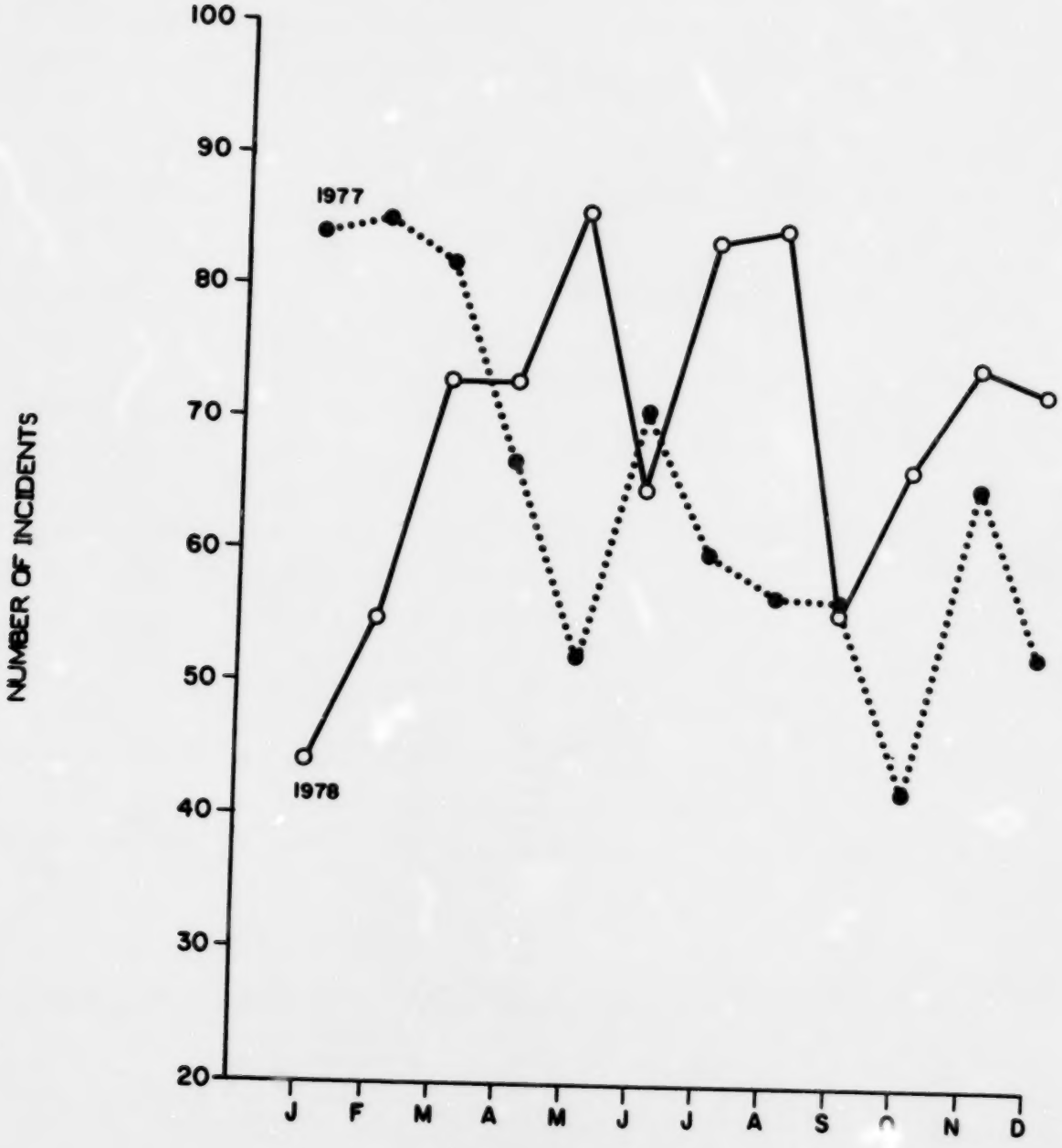


TABLE 26

REGIONAL DISTRIBUTION OF FOOD-BORNE INCIDENTS - 1978, 1977

Province or Territory	Number of Outbreaks		Number of Single Cases		Total Incidents		Total Percentage		No. per 100,000 Population*	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
British Columbia	122	108	34	18	156	126	18.7	16.3	6.1	5.1
Alberta	32	43	11	7	43	50	5.1	6.3	2.2	2.6
Saskatchewan	32	15	5	1	37	16	4.4	2.1	3.9	1.7
Manitoba	32	34	4	1	36	35	4.3	4.5	3.5	3.4
Ontario	338	396	116	84	454	480	54.3	61.8	5.4	5.7
Quebec	44	31	13	4	57	35	6.8	4.5	0.9	0.6
New Brunswick	10	4	3	-	13	4	1.6	0.5	1.9	0.6
Nova Scotia	13	7	2	1	15	8	1.8	1.0	1.8	1.0
Prince Edward Island	2	4	1	-	3	4	0.4	0.5	2.5	3.3
Newfoundland	9	11	4	-	13	11	1.6	1.4	2.3	2.0
Northwest Territories	7	2	1	1	8	3	0.9	0.4	17.9	6.9
Yukon	1	2	-	-	1	2	0.1	0.3	4.5	9.3
More than one province	-	2**	-	-	-	2	-	0.3	-	NA***
Other****	-	1	-	-	-	1	-	0.1	-	NA
Canada	**642**	**660**	**194**	**117**	**836**	**777**	**100.0**	**100.0**	**3.6**	**3.3**

* based on 1978 and 1977 estimates by the Census Division, Statistics Canada
** one outbreak occurred in Ontario and Quebec, the other in Ontario and British Columbia
*** NA = not applicable
**** illness occurred after arrival home from food eaten in another country

TABLE 27
REGIONAL DISTRIBUTION OF FOOD-BORNE CASES - 1978, 1977

Province or Territory	Health Protection Branch Data										Statistics Canada Data*					
	Number of Cases in Outbreaks		Number of Single Cases		Total Cases		Total Percentage		No. per 100,000 Population**		Total Cases		Total Percentage		No. per 100,000 Population**	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
British Columbia	957	603	34	18	991	621	16.6	12.9	39.0	24.9	2	1	0.2	0.2	0.1	0.0
Alberta	570	604	11	7	581	611	9.8	12.7	29.3	32.2	483	287	48.9	62.4	24.3	16.3
Saskatchewan	183	99	5	1	188	100	3.2	2.1	19.9	10.7	45	1	4.6	0.2	4.8	0.1
Manitoba	230	101	4	1	234	102	3.9	2.1	22.7	9.9	170	10	17.2	2.2	16.5	1.0
Ontario	2554	2520	116	84	2670	2604	44.8	54.1	31.6	31.1	6	-	0.6	-	0.1	-
Quebec	588	368	13	4	601	372	10.1	7.7	9.5	5.9	136	11	13.8	2.4	2.2	0.2
New Brunswick	41	11	3	-	44	11	0.7	0.2	6.4	1.6	30	8	3.0	1.7	4.4	1.2
Nova Scotia	173	29	2	1	175	30	2.9	0.6	20.9	3.6	98	25	9.9	5.5	11.7	3.1
Prince Edward Island	102	16	1	-	103	16	1.7	0.3	84.9	13.3	9	1	0.9	0.2	7.4	0.9
Newfoundland	292	297	4	-	296	297	5.0	6.2	52.7	52.8	-	114	-	24.8	-	20.7
Northwest Territories	74	7	1	1	75	8	1.3	0.2	168.2	18.5	8	2	0.8	0.4	17.9	4.8
Yukon	2	7	-	-	2	7	0.0	0.2	9.0	32.6	-	-	-	-	-	-
Other***	-	31	-	-	-	31	-	0.7	-	NA****	-	-	-	-	-	NA
Canada	5766	4693	194	117	5960	4810	100.0	100.0	25.3	20.7	987	460	100.0	100.0	4.2	2.0

* from Annual Reports of Notifiable Diseases, 1978 and 1977, Statistics Canada
** based on 1978 and 1977 estimates by the Census Division, Statistics Canada
*** illnesses occurred after arrival home from food eaten in another country
**** NA = not applicable

FIGURE 2: BOTULISM AND TRICHINOSIS IN CANADA

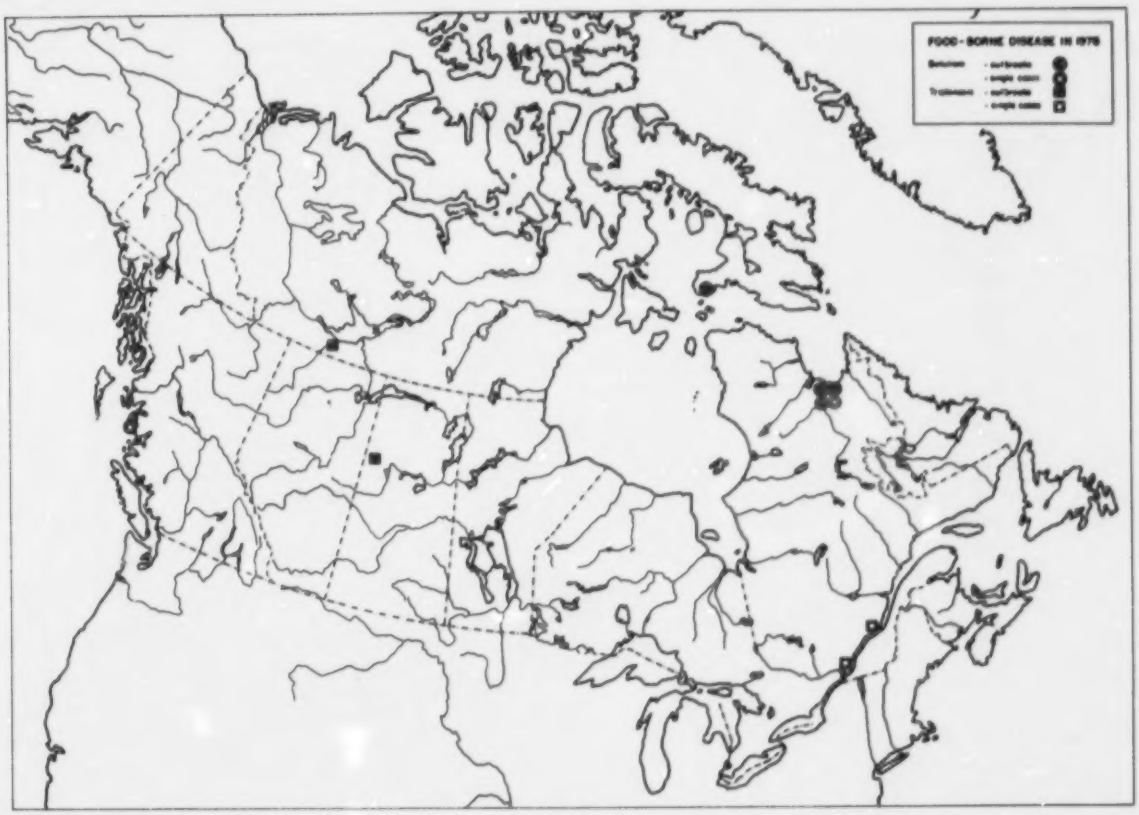


FIGURE 3: FOOD-BORNE SALMONELLOSIS IN CANADA

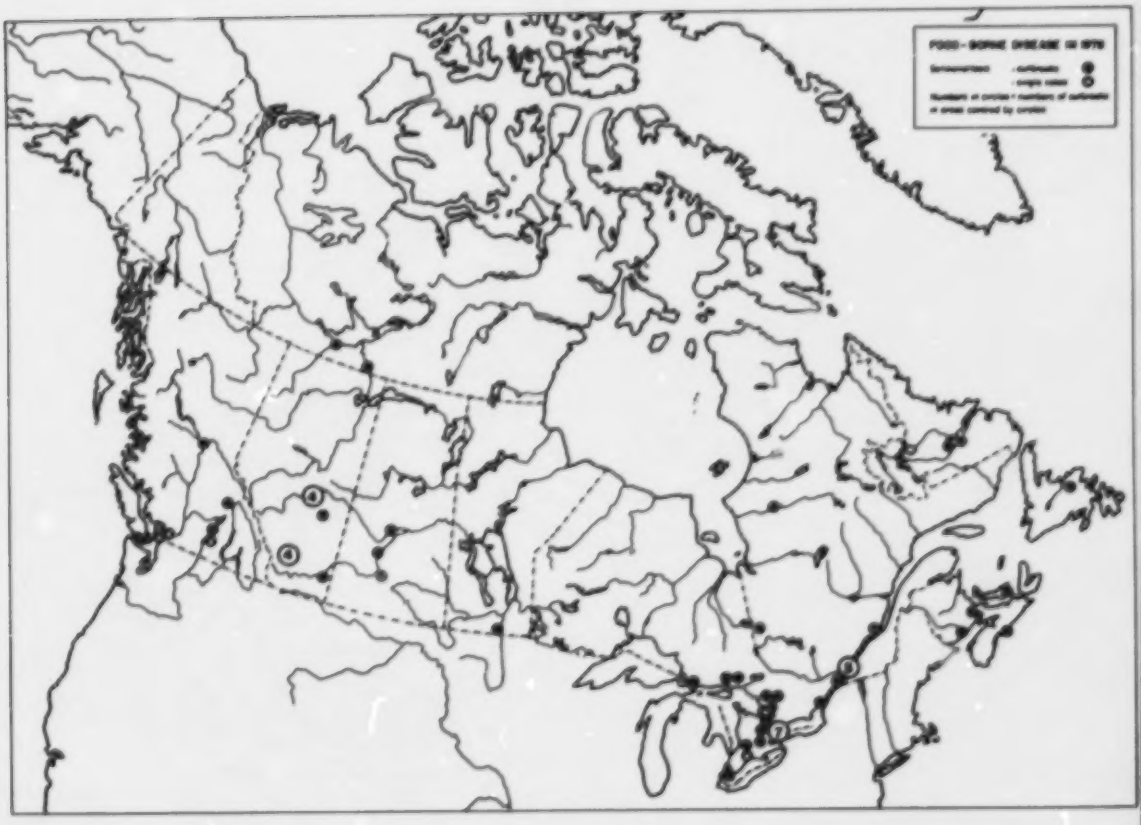


FIGURE 4: STAPHYLOCOCCAL INTOXICATIONS IN CANADA

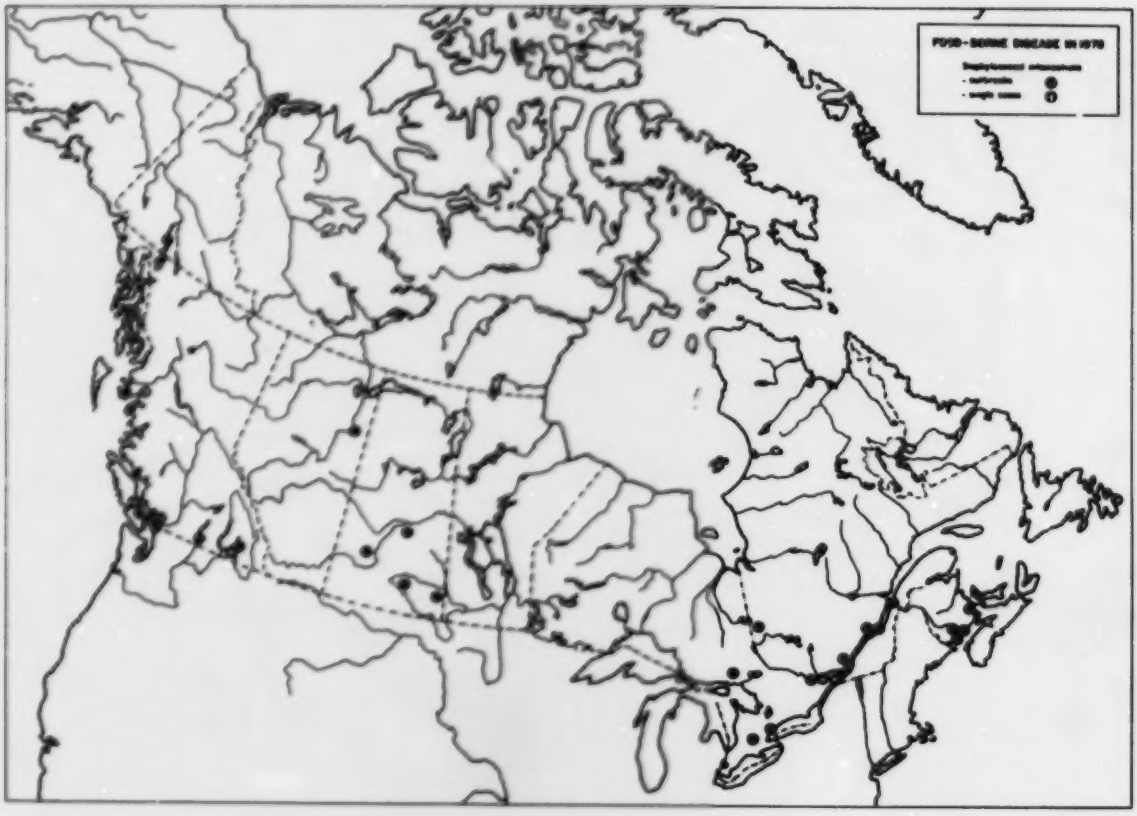


FIGURE 5: CLOSTRIDIUM PERFRINGENS POISONING IN CANADA

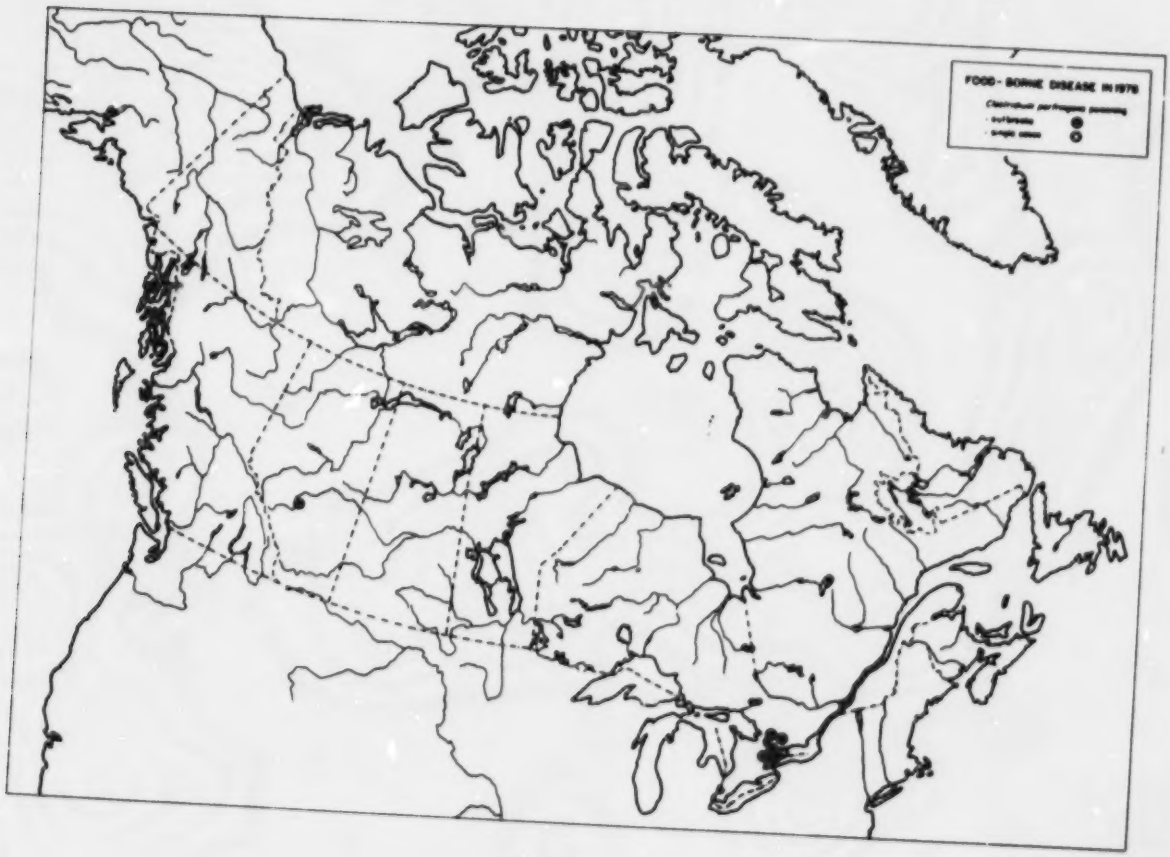


FIGURE 6: BACILLUS CEREUS POISONING IN CANADA

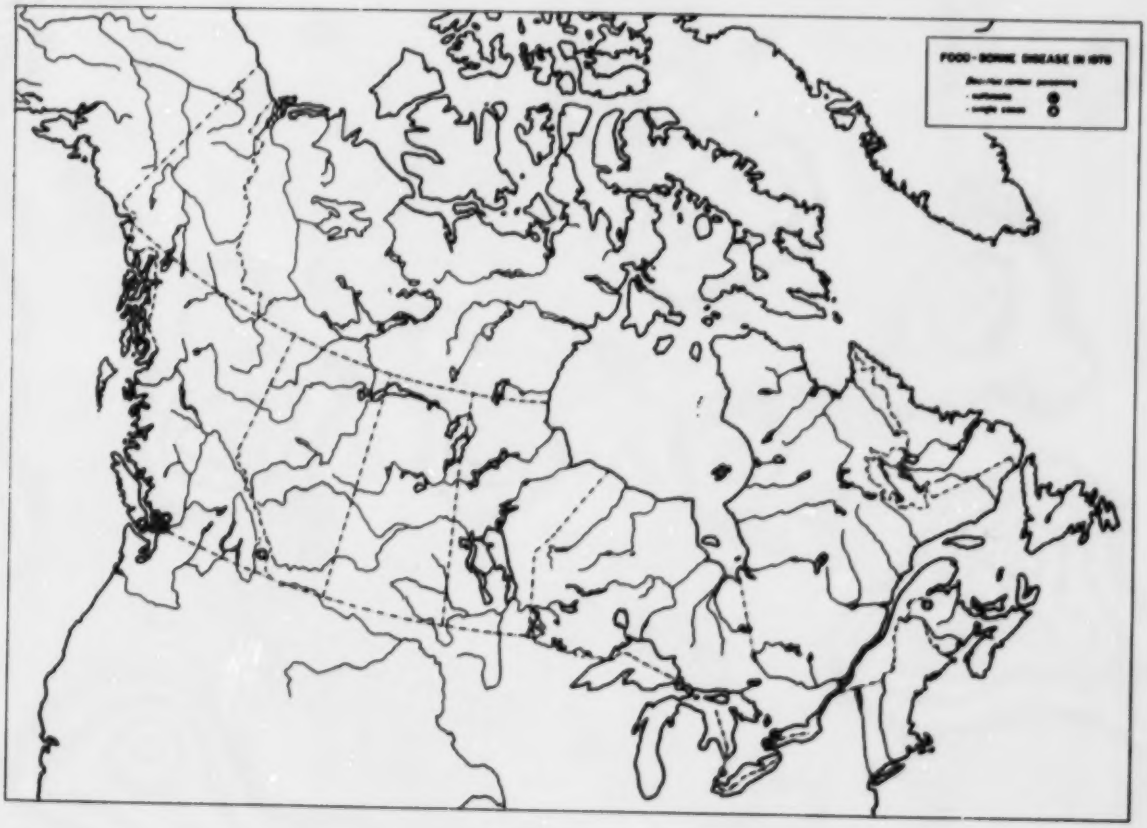


FIGURE 7: SUSPECT MOLD AND YEAST POISONING IN CANADA

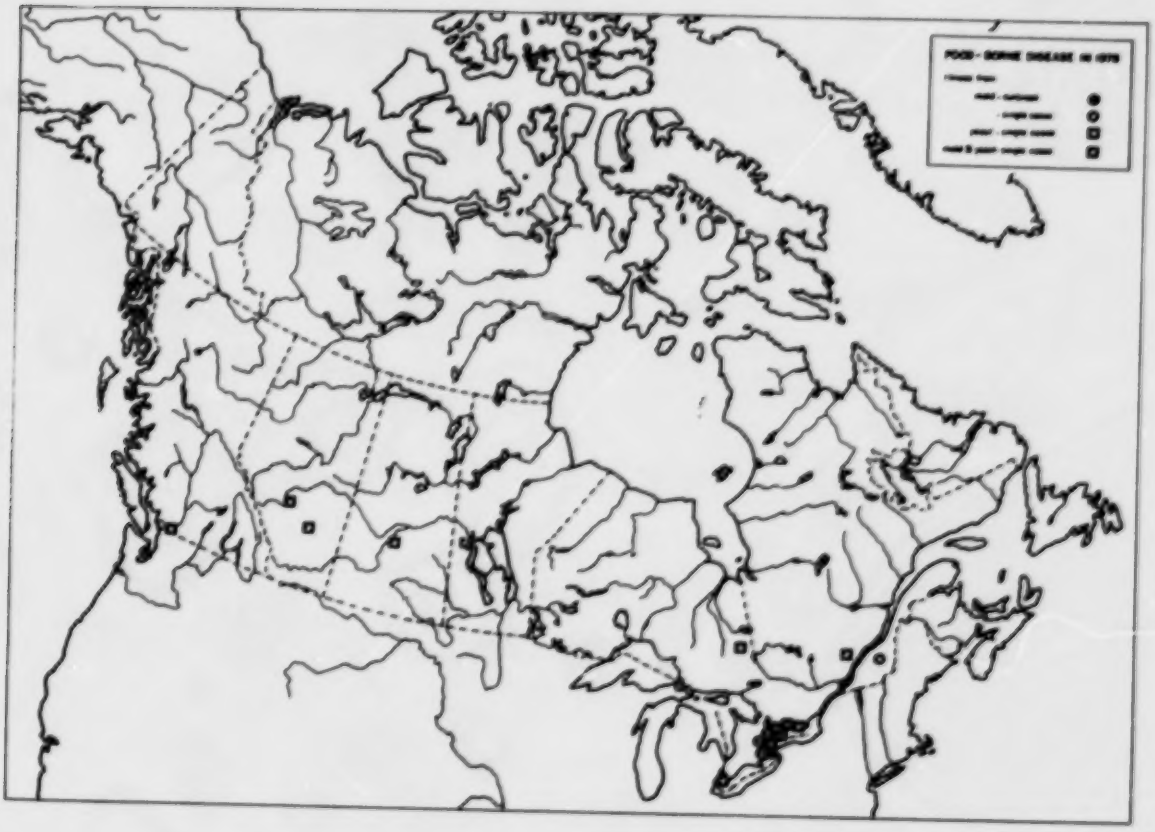


FIGURE 8: ANIMAL AND PLANT POISONING IN CANADA

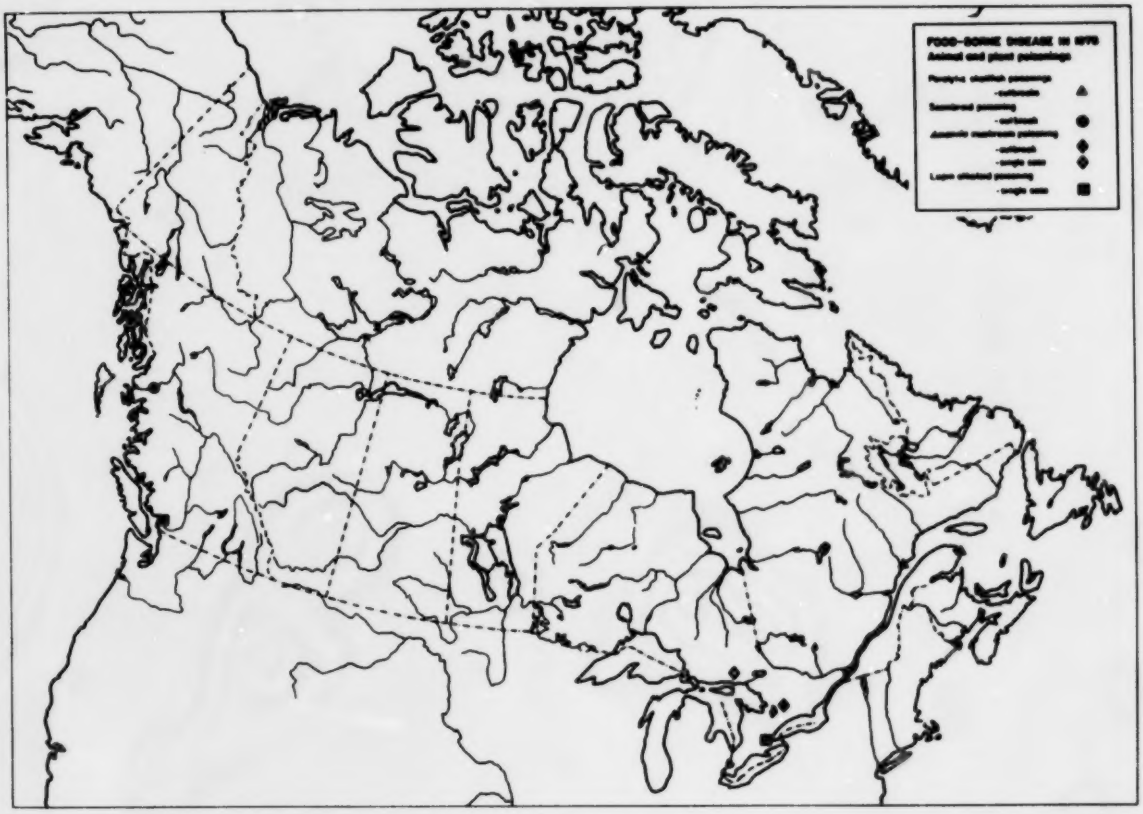


FIGURE 9: CHEMICAL POISONING IN CANADA

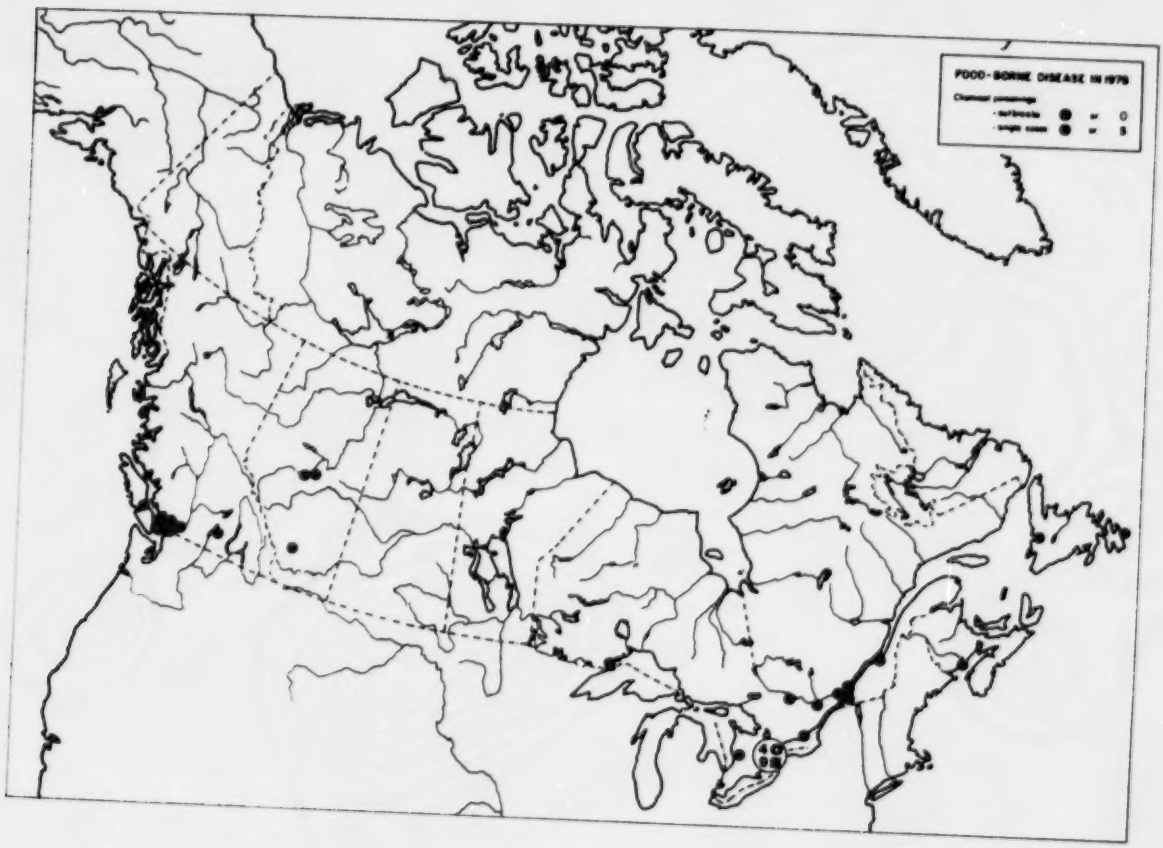


FIGURE 10: INCIDENTS OF FOOD-BORNE DISEASE IN SOUTHERN BRITISH COLUMBIA

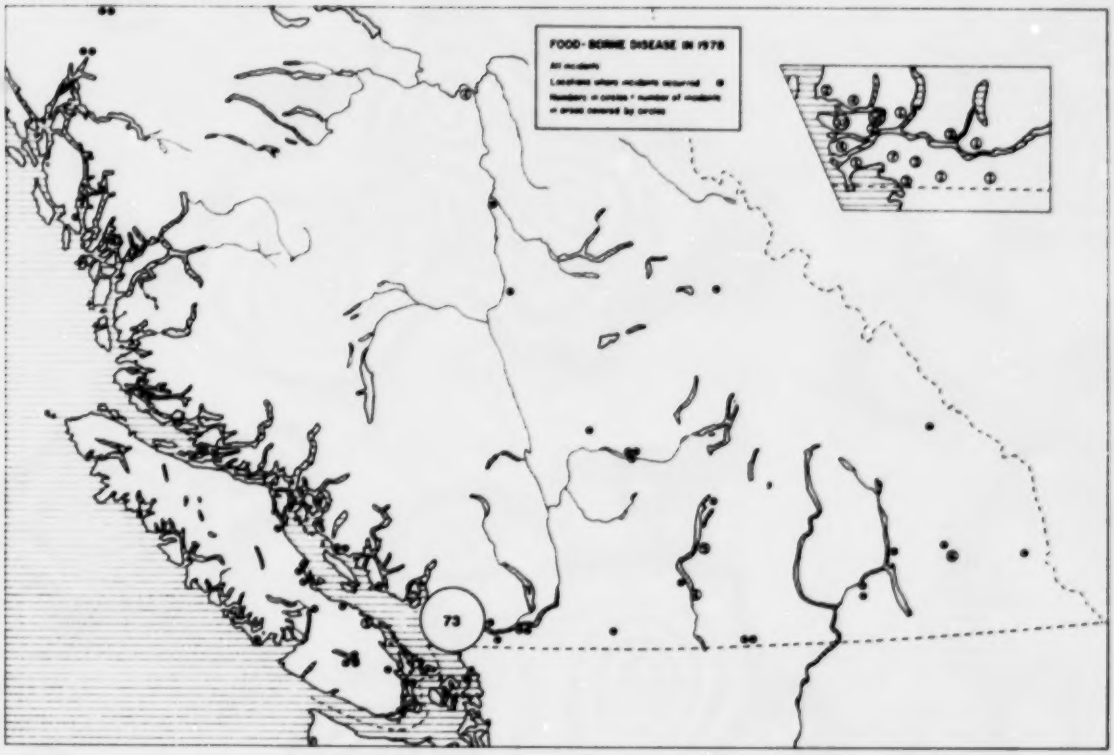


FIGURE 11: INCIDENTS OF FOOD-BORNE DISEASE IN SOUTHERN ONTARIO

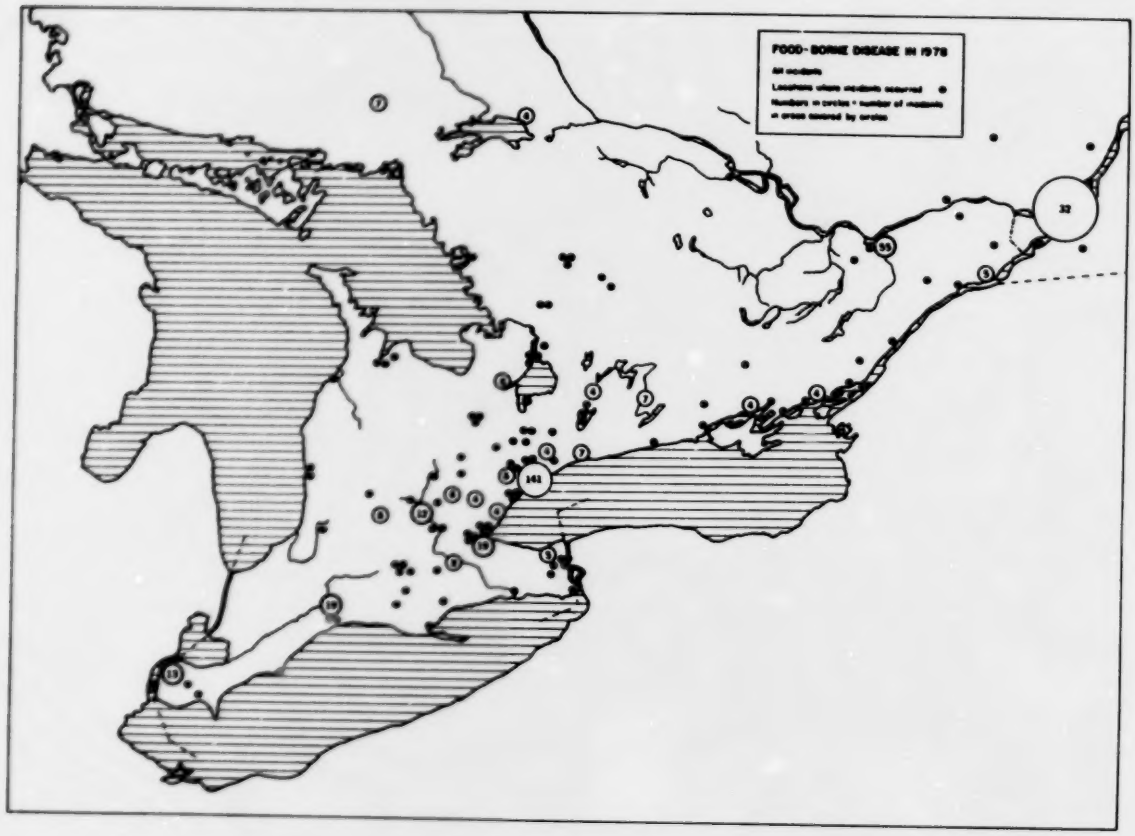
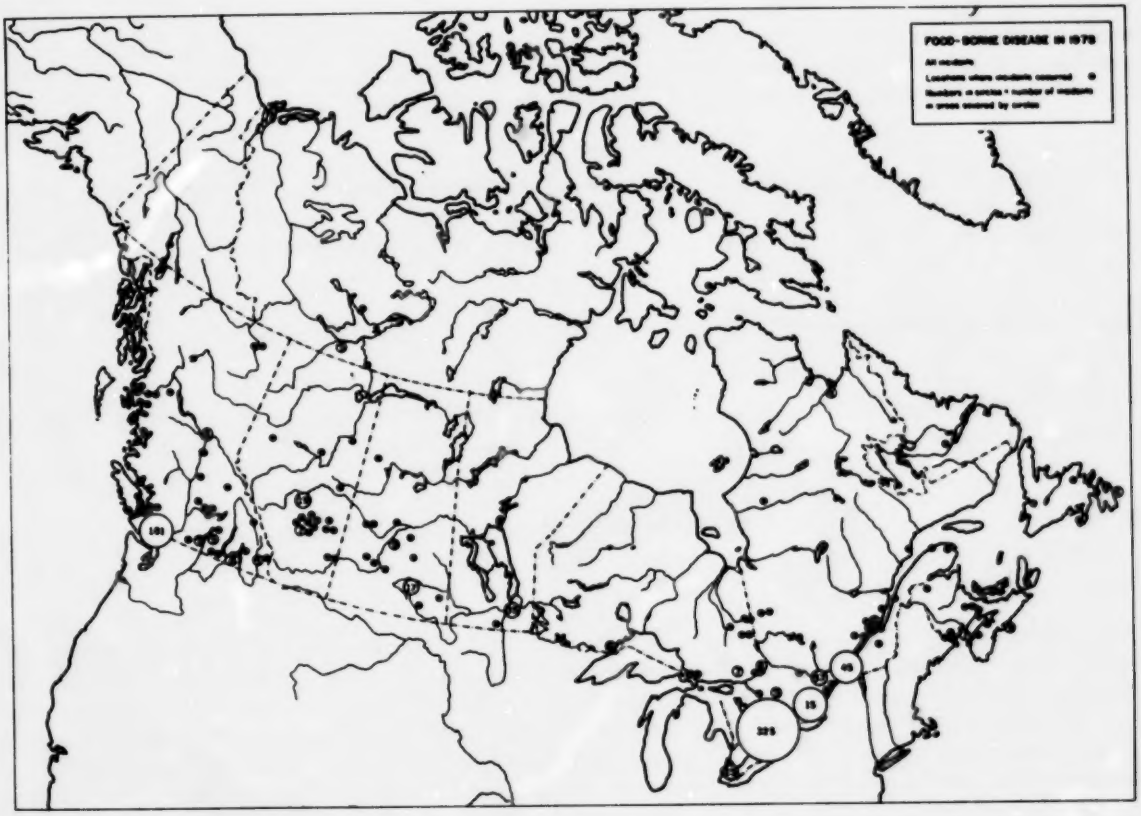


FIGURE 12: ALL INCIDENTS OF FOOD-BORNE DISEASE IN CANADA



LINE LISTING OF FOOD-BORNE INCIDENTS

Explanation of Terms

Etiology: listing is by specific etiology; incidents are arranged in chronological order under each etiology. Laboratory-confirmed incidents are listed first, then incidents which are unconfirmed, denoted by the word "probably", and finally those whose etiology is unknown. Where counts per gram of a specific microbiological agent or quantities of toxin or chemical are known, these are included.

Onset: the dates given are as accurate as can be ascertained. In some outbreaks, involving exposure of persons to a common vehicle over an extended period of time, the time of onset is reported as a range between the dates of the first and last case.

Locality and Establishments: places from where food was acquired that led to incidents are listed by locality, province or territory, and establishments. The place of acquisition may not always be the same as the place of eating or the place where the food was mishandled.

Where Food Mishandled: establishments where food was improperly handled.

Vehicle: foods, including beverages, but excluding unbottled drinking water, implicated in incidents.

Lab. data: x indicates isolation of an etiological agent from patients (P), vehicles (V) or food handlers (H).

Clinical data: persons *ill* exhibited one or more of the listed symptoms. The number of persons *at risk* (the number in parenthesis) comprise those eating the vehicle or vehicles listed. *Incubation* means the period of time that elapses between ingestion of the implicated vehicle and the onset of the first symptom. *Duration* is the period of time between the onset of the first symptom and the recovery of the patient. *Symptoms* comprise signs seen in, or symptoms described by, the patients. The more common symptoms are abbreviated in the Line Listing as follows:

N = nausea
V = vomiting
C = cramps/abdominal pains
F = fever
D = diarrhea
H = headache
P = prostration

Comments: relevant data, such as time/temperature abuse of an implicated vehicle, information on a change in manufacturing practice, bacterial counts for general quality of vehicle, e.g., Aerobic Colony Count (A.C.C.).

FOOD-BORNE INCIDENTS FOR 1978

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
	MICROBIAL											
	BACILLUS											
1.	B. cereus	February 19	North Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (pork fried rice, chowmein, prawn, beef and broccoli)	X	3(3)	1/3-5 1/2	18-48	V.C.D.	pork fried rice: 500,000 *B. cereus*/g chow mein: 200,000 *B. cereus*/g beef and broccoli: 2,500,000 *B. cereus*/g
2.	B. cereus >100,000/g	March 9	White Rock, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (fried rice)	X X	10(12)	1-15	3-36	N.V.C.D.	*B. cereus* isolated from vomitus of one patient.
3.	B. cereus ≥100,000/g	May 19	Kedgewick, New Brunswick	retail store	?	canned clams	X	1(1)	4 1/2	?	N.V.H.	victim hospitalized. *B. cereus* isolated in large numbers from product, but not vomitus
4.	B. cereus >3,000,000/g	June 7	Toronto, Ontario	home	home	iced cake	X	2(?)	?	?	N.	fecal coliforms >1,100,000/g
5.	B. cereus 1,100,000/g	June 29	Sidney, British Columbia	home	home	clam chowder	X	1(1)	8	3	N.V.D.	
6.	B. cereus 240,000/g	July 19	Toronto, Ontario	home	home	breaded fish	X	4(?)	2	?	N.V.C.	A.C.C. >30,000,000/g
7.	B. cereus 1,000,000/g	September 18	Sparwood, British Columbia	home	home	deer loin with mushrooms and cauliflower	X	1(1)	3 1/2	24	N.V.D.F., chills	
8.	B. cereus	October 5	Vancouver, British Columbia	take-out restaurant	take-out restaurant	Chinese food (pork fried rice, beef and broccoli)	X	3(3)	2-3	18-24	N.V.C.D.	rinsing from container of rice and broccoli yielded heavy growth of *Bacillus cereus*. Cooked rice was stored at room temperature in the restaurant
9.	B. cereus var. mycoides >100,000/g	December 31	Vancouver, British Columbia	home	home	chicken with rice soup	X	1(1)	1/?	3	C.D.H.	
	CLOSTRIDIUM BOTULINUM											
10.	C. botulinum type E	February 12	Cape Dorset, Northwest Territories	home	home	aged walrus meat	X X	2(16)	12	10-15 days	N.V.D., dizziness, weakness, double vision, dry mouth, burning throat, difficulty in breathing, low blood pressure	patients hospitalized for 10-15 days. Type E toxin found in serum, vomitus, feces and food
11.	C. botulinum type E	July	Fort Chimo, Québec	home	home	seal meat	X X	1(?)	?	?	?	
12.	C. botulinum type E	July	Fort Chimo, Québec	home	home	?	X	2(?)	?	?	?	
13.	C. botulinum type E	August	Klemtu, British Columbia	home	home	fermented salmon eggs	X	1(?)	?	?	?	
14.	C. botulinum type E	October	Fort Chimo, Québec	home	home	seal meat	X	2(?)	?	?	?	
15.	C. botulinum type E	December	Fort Chimo, Québec	home	home	seal meat	X	3(?)	?	?	one death	
	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS											
16.	C. perfringens	January 19	Edmonton, Alberta	home	home	chicken	X X	2(3)	12	?	C.	1 death. *C. perfringens* found in chicken carcass, contents of cooking pot, eating bowl and stomach contents
17.	C. perfringens	March 12	Mara Twp., Ontario	restaurant	?	?	X	4(?)	7-34	48	?	stools: >1,700,000 *C. perfringens*/g
18.	C. perfringens >3,000,000/g	March 19	North York, Ontario	home	home	roast beef	X X	1(?)	12	24	N.	beef: >3,000,000 *C. perfringens*/g stool: 6,900,000 *C. perfringens*/g poor food handling and inadequate refrigeration
19.	C. perfringens 360,000/g	June 3	Peterborough, Ontario	restaurant	?	roast beef	X	100(?)	11-12	?	V.C.D.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P	Lab. Data V	Lab. Data H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
20.	C. perfringens 240,000/g	August 19	North York, Ontario	restaurant	restaurant	pork and chicken galarto		X		59(?)	10-12	?	C.D.	food prepared unhygienically
21.	C. perfringens >3,000,000/g	September 16	Brampton, Ontario	wedding reception	restaurant	curried goat		X		60(?)	12	?	C.D.	
22.	C. perfringens >3,000,000/g	December 3	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	roast beef with gravy		X		37(63)	12-13	?	C.D.	beef undercooked
	SALMONELLA													
23.	S. anatum	August 5	Toronto, Ontario	hospital	hospital	puréed food	X			49(140)	?	?	C.D.	
24.	S. blockley	October	Calgary area, Alberta	restaurant	restaurant	?	X	X		≥2(?)	?	?	?	
25.	S. blockley	October	Edmonton, Alberta	restaurant	restaurant	?	X	X		13(?)	?	?	D.	
26.	S. bredeney	May 23-26	Warman, Saskatchewan	?	?	?	X			2(?)	?	?	?	
27.	S. enteritidis	January 30	Leamington, Ontario	bakery	bakery	cake	X	X	X	264(?)	?	several weeks	N.V.D.F.	11 persons hospitalized; one death of elderly man with cardiovascular disease. *Salmonella* isolated from icing and sponge of the cake. Eggs were the most likely source of the organism. The electrical power at the bakery was off January 26-27 leading to inadequate refrigeration. Eleven victims were awarded $30,708 in damages
28.	S. enteritidis	September	Rexdale, Ontario	nursing home	?	?	X			≥16(181)	?	?	?	
29.	S. haardt	May	Rouyn, Québec	wedding reception	club	turkey stuffing and gravy	X			30(154)	3 1/2-144, median 24	24-264, median 108	N.C.D.F.	10 persons hospitalized
30.	S. haardt	May 21	Saint John, New Brunswick	catering kitchen	in transit	turkey sandwiches	X			3(3)	12	1 month	V.C.D.F.	sandwiches left in car at ambient temperatures
31.	S. haardt, S. thompson	August	Barrie, Ontario	camp	camp	?	X			9(31)	?	?	?	
32.	S. heidelberg	April	Calgary, Alberta	church hall	church hall	chicken and rice casserole		X		35(72)	?	?	?	
33.	S. heidelberg	June	Caniapiscan, James Bay, Québec	camp	camp kitchen	?	X			30(1500)	?	24-48	N.V.C.F.	poor storage of food
34.	S. heidelberg	late December	Souris, Prince Edward Island	banquet	catering company	turkey	X			100(125)	48	?	?	
35.	S. heidelberg S. heder S. saint-paul	October 15	Gander, Newfoundland	church hall	home catering	turkey	X	X		≥260(370)	median 27	≤9 days	N.V.C.D.	5 elderly persons hospitalized. Sliced turkey and dressing stored for 6 hours at ambient temperatures
36.	S. heidelberg S. typhimurium	April	Sturgeon, Alberta	home	home	turkey	X			9(9)	?	?	?	turkeys held at ambient temperatures several hours after cooking
37.	S. infantis	January	Nova Scotia	nursing home	nursing home	puréed food	X			52(52)	?	?	?	pureeing resulted in contamination
38.	S. infantis	April 28,29	Toronto, Ontario	retail store	retail store	barbecued chicken	X			3(?)	12	?	V.D.	all were hospitalized
39.	S. infantis	September 3	North York, Ontario	home	home	cooked turkey		X		3(?)	18	?	D.	A.C.C. 150,000/g fecal coliforms 1500/g

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P	Lab. Data V	Lab. Data H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
40.	S. java	March	Ancienne-Lorette, Québec	home	home	fish	X			5(6)	?	48-216, median 120	C.D.F., weakness, blood in stools	children most severely ill. Family costs, medical expenses and investigational costs were estimated at $2392
41.	S. montevideo	May 20	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	sea food (shrimps, scallops, squid, sole and vegetables)	X			2(?)	8 1/2-15	?	N.C.D.F.	all foods A.C.C. 1,100,000- >30,000,000/g
42.	S. montevideo	May 20, 24, 26	North York, Ontario	hotel	hotel	eggs benedict made with hollandaise sauce	X	X		11(?)	6-12	?	V.C.D.	ham, turkey, hamburger patties also contained S. montevideo
43.	S. montevideo	October	Calgary, Alberta	baptismal party in home	home	chicken liver soup	X			14(14)	?	?	?	bulk quantity resulted in lack of proper cooking
44.	S. newport	June 25	Goose Bay, Labrador	hotel	hotel	roast pork and gravy	X	X		11(?)	32	96	V.D.F.	only hotel staff infected
45.	S. newport	November or December	Alberta	nursing home	nursing home	?	X			≥24(375)	?	?	D.	
46.	S. saint-paul	February 13	St. John's, Newfoundland	club	club	salmon with rice and french dressing				≥1(20)	36	5 days	N.V.D., gas	patient hospitalized; others eating probably ill. Food left unrefrigerated for 6 hours
47.	S. schwarzengrund	August 31	Toronto, Ontario	hotel	hotel	ham and cheese sandwiches	X	X	X	8(?)	6-18	?	N.V.C.D.F.	an asymptomatic carrier contaminated the sandwiches
48.	S. schwarzengrund S. heardt	August	Nova Scotia	banquet in hotel	hotel	cornish hen	X	X		~12(38)	?	?	V.C.	
49.	S. tallahassee	June 20-22	Moncton, New Brunswick	restaurant, hospitals	?	?				≥5(?)	?	?	V.C.D.F., chills, dehydration	a number of unconnected persons ill at same time. Serotype unusual
50.	S. thompson	January	Fort Smith, Northwest Territories	wedding reception	catering company	turkey	X			~62(55)	?	?	?	some food unrefrigerated for several hours
51.	S. thompson	May 9	Vancouver, British Columbia	home	home	turkey	X	X		1(1)	6	?	V.C.D.F.	
52.	S. thompson	July 3	Moran Lake, Labrador	survey camp	survey camp	roast chicken	X			5(?)	24	48	C.D.	
53.	S. typhimurium	February	Sudbury, Ontario	home, hospital	home	raw milk	X			59(?)	?	?	?	
54.	S. typhimurium	March 8	Gananoque, Ontario	club	catering company	?	X			85(290)	1-3 days	?	N.C.D.F.H., chills	food transported unrefrigereted for 1 hour. Salads kept at 15°C
55.	S. typhimurium	March	Vancouver, British Columbia	home	?	cured pork	X			1(1)	?	?	?	
56.	S. typhimurium	April 5	Montréal, Québec	hotel	hotel	chicken salad	X	X		170(183)	12-48, median 32	24-360, median 132	N.C.D.F., weakness	storage temperature of food inadequate
57.	S. typhimurium	late April	Edmonton, Alberta	retail outlet	?	chicken livers				2(2)	?	?	?	
58.	S. typhimurium	June 4	Montréal, Québec	retail store	retail store	barbecued chicken	X	X	X	26(?)	12-18	?	N.V.C.D.F.	chickens taken home for family reunion. Several persons hospitalized. Cross-contamination through surfaces and tools used for both raw and cooked birds. Dirty meat saw used to cut the chickens
59.	S. typhimurium	June 6	Elbow, Saskatchewan	camp	?	?				3(?)	?	4 days	D.F.H.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data F V H	Clinics / Data: No. ill (at risk)	Clinics / Data: Incub. Period (hrs.)	Clinics / Data: Duration (hrs.)	Clinics / Data: Symptoms	Comments
60.	S. typhimurium	June 15	Kelowna, British Columbia	home	home	beef stew	X	1(1)	15	16 days	N.C.D.F.	
61.	S. typhimurium	June 29	Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	ham sandwich	X	1(1)	7	?	N.V.C.D.P.	
62.	S. typhimurium	June	Montréal, Québec	retail store	retail store	barbecued chicken	X X	10(?)	18	168	N.V.C.D.F.	same store responsible for June 4 outbreak
63.	S. typhimurium (phagovar 10)	August 7-28	Victoria, British Columbia	?	?	?	X X	≥101(?)	?	12 days	N.V.C.D.F.P.	8 persons hospitalized
64.	S. typhimurium	August 8	Deyeland, Alberta	?	?	?	X	4(?)	?	?	?	
65.	S. typhimurium	August 14	Sault Ste. Marie, Ontario	nursing home	nursing home	egg nog	X X	6(185)	?	?	?	egg nog made with raw eggs
66.	S. typhimurium (phagovar 10)	August 18-24	Victoria, British Columbia	retail store	retail store	barbecued chicken	X	5(?)	1-6 days	4-12 days	N.C.D.F.P.	the five patients were from different groups
67.	S. typhimurium	August 28[1]	Alliston, Ontario	restaurant	?	?	X	4(4)	?	?	V.C.D.F.	
68.	S. typhimurium	August	Vernon, British Columbia	restaurant	restaurant	turkey	X X X	125(?)	?	?	?	Salmonella found on cutting boards. Turkey undercooked
69.	S. typhimurium	September 4	Blue River, British Columbia	restaurant	restaurant	liver	X	2(2)	24	?	N.V.C.D.F.P.	
70.	S. typhimurium	September	Medicine Hat, Alberta	?	?	hamburger		≥25(300)	?	?	?	
71.	S. typhimurium	October	Calgary, Alberta	catering company	catering company	beef on buns and salad	X	20(325)	?	?	?	
72.	S. typhimurium	December 17	Montréal, Québec	home	home	turkey	X X X	12(20)	24-44	6	N.V.C.D.F.	
73.	S. typhimurium	December 18-23	Ocean Falls, British Columbia	restaurant	restaurant	turkey	X X	≥21(1000)	?	?	?	
74.	S. typhimurium S. bredeney S. infantis	May 22	Prince Albert, Saskatchewan	motel	motel	turkey	X X	20 or more (113)	48	?	V.D.F.	3 patients hospitalized. Hot ambient temperatures in food preparation area, lack of refrigeration facilities; turkey slices served to some guests were left-over
75.	S. typhimurium S. infantis	September	Nova Scotia	restaurant	restaurant	Chinese food (egg rolls)	X X	10(?)	?	?	?	
76.	S. typhimurium S. heidelberg	June	Prince George, British Columbia	?	?	turkey	X	68/106	?	?	?	turkeys insufficiently cooked
77.	S. typhimurium S. saint-paul	May	Halifax, Nova Scotia	banquet	?	turkey	X X	72/326	24-48	?	?	turkeys inadequately cooked
78.	S. typhimurium S. saint-paul S. reading	April	Orillia, Ontario	?	?	turkey	X	25/31	?	?	?	turkeys inadequately cooked and stored at improper temperatures
79.	S. typhimurium S. schwartzengrund	May 27-31	Cornwall, Ontario	wedding reception in church hall	catering group	turkey	X X	107/118	6-72	?	C.D.F.	Salmonella isolated from cutting board surfaces and leftover turkeys. Turkeys undercooked and placed in a refrigerator that reached 27°C
80.	Salmonella sp.	January 7	Hay River, Northwest Territories	wedding reception	?	gravy	X	8/60	24	?	N.D.	
81.	Salmonella sp.	March	Huntsville, Ontario	home	?	?	X	2(?)	?	?	V.D.	

[1] date of report; illness occurred in July 1977

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data (F V H)	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
82.	Salmonella sp.	April 9	Stratford, Ontario	home	home	raw milk	X	1(?)	?	?	D.	diarrhea in the family over 2-3 months while drinking the raw milk. Father the only one with salmonellosis
83.	Salmonella sp.	early May	Edmonton, Alberta	homes	?	?	X	2(?)	?	?	V,C,D,F.	children from separate families ill
84.	Salmonella spp.	June 12-13	Altona, Manitoba	wedding reception in church hall	home catering	turkey	X	136/200	24-60	24-48	N,V,D,H,F.	turkey was not well cooked. Left-overs not refrigerated
85.	Salmonella sp.	July 2	Montréal, Québec	picnic	picnic	cold meat sandwiches	X	2/6	33	48	N,V,C,D,F.	
86.	Salmonella sp.	July 12	Maryhill, Ontario	retail store	?	smoked sausage	X	5/?	?	?	?	
87.	Salmonella sp.	August 8	Huntsville, Ontario	home	?	?		2/?	?	?	V,D.	
88.	Salmonella sp.	October 13	Sudbury, Ontario	?	?	?	X	2/?	?	?	D,H.	
89.	Salmonella sp.	October 15-16	Stratford, Ontario	retail store	?	fried chicken dinner	X	3/3	?	?	V,C,D,F., chills	
	SHIGELLA											
90.	S. sonnei	August 1	Edmonton, Alberta	outdoors	home catering	chicken curry	X	200/?	48	?	?	chicken improperly cooked. No refrigeration facilities
	STAPHYLOCOCCUS											
91.	S. aureus >100,000,000/g	January	Granada, Rouyn-Noranda, Québec	family reunion in home	home	macaroni salad	X X	22/60	2-6, median 3	6-24, median 10	N,V,D.	18 persons visited emergency department of hospital. Food handler with infection of hands. Strain was phage type 42E/47/53/54/77/77/83A/81/82/84/85/92/100 RTD and produced enterotoxin type D
92.	S. aureus 14,000,000/g	February 19	Moosomin, Saskatchewan	motel	motel	potato salad	X	25/?	2-6	24	V,C,D.	food left at room temperature for many hours
93.	S. aureus >1,000,000/g	March 18	Etobicoke, Ontario	home	home	cheese cannelloni	X X	10/16	1-5	?	V,D.	7 persons briefly hospitalized. Strain phage type 75/93 and produced enterotoxin types A and D
94.	S. aureus	April 4	Nanaimo, British Columbia	retail store	?	wieners	X	2/2	12-14	18	N,V,C,D,F.	*S. aureus* isolated from vomitus of one patient
95.	S. aureus	April 10	Whitehorse, Yukon	?	?	?	X	2(?)	12	?	N,V,C.	vomitus contained *S. aureus*
96.	S. aureus 2,800,000/g	April 10-11	Sudbury, Ontario	institution	institution	roast beef	X	6/6	4	24	V,D,F., chills	two patients hospitalized. Beef left at ambient temperature for several hours
97.	S. aureus 0.16 µg enterotoxin type A/100 g chicken	April 27	St. John's, Newfoundland	retail store	manufacturing plant	fried chicken	X	1(?)	1-2	8	V,D.	one child ill. Original food completely eaten. Another sample contained the toxin
98.	S. aureus 1,300,000/g	May 5	Ottawa, Ontario	hotel	hotel	crêpes	X	1(?)	2 1/2	?	V,C,D.	strain phage type 79/53/84/85+ and produced enterotoxin type A
99.	S. aureus 8,960,000/g	May 6	Regina, Saskatchewan	take-out restaurant	home?	fried chicken	X	5(?)	3	12	V.	
100.	S. aureus >90,000/g	May 12	Royston, British Columbia	retail store	retail store	meat pie	X	1(1)	2	?	N,V., lightheadedness, dizziness	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Manufactured	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
101.	S. aureus 1,000/g 0.59 µg enterotoxin A/100 g 1.47 µg enterotoxin B/100 g	May 26	Québec City, Québec	retail store	manufacturing plant	canned salmon	x	2(2)	4	24-48	V.D., chills, dizziness, muscular pains, difficulty in breathing	both hospitalized. Probable post-process leakage
102.	S. aureus 9,900,000/g	May 31-June 1	Joliette, Québec	social events	catering company	ham sandwiches	x	93(240)	1-22, median 5 1/2	1/2 - 72, median 12	N.V.C.D.H., weakness, dizziness	3 persons hospitalized. Three separate social events served by the same company in 24 hours; warm ambient temperatures (22-31°C)
103.	S. aureus 31,000,000/g	May	Rivière-du-Loup, Québec	home	home	ham	x	4(5)	5-6	5-36, median 11 1/2	N.V.C.D., weakness	one person hospitalized. Ham contaminated after cooking
104.	S. aureus	June 3	Ottawa, Ontario	hotel	hotel	garlic butter	x	2(?)	2-2 1/2	?	N.V.D.	strain same phage type and produced same enterotoxin as one involved in same hotel in May
105.	S. aureus	June 27	Dinsmore, Saskatchewan	outside catering at sports day	home catering	potato salad and lettuce	x	22(600)	4-6	6	N.V.D.H., bloating, salivation, chills, weakness	vomitus: 1,600 S. aureus/g
106.	S. aureus	July 9	Vancouver, British Columbia	fast food facility	fast food facility	shrimp sandwich or yogurt cone	x	2(3)	3	?	N.V.C.D.F.	vomitus from one patient yielded heavy growth of *Staphylococcus aureus* which produced enterotoxin A and belonged to phage type 83A/85
107.	S. aureus 670,000,000/g	July 11	New Westminster, British Columbia	home	home	beef stew	x	1(1)	1	18	N.V.C.D.H.P.	strain produced enterotoxin type C. Stew was left at ambient temperature for 12 hours before consumption
108.	S. aureus	July 14-15	Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	Mousseline and Bearnese sauces	x	26(27)	2-6	12-48	N.V.C.D.F.P.	4 patients were hospitalized. Enterotoxin type C was detected in a vomitus specimen of a patient (4.3 µg/100 g of vomitus. Hollandaise sauce, used to make the implicated sauces, was kept unrefrigerated. Large containers of these sauces kept in the refrigerator
109.	S. aureus 1,610,000/g	July 25	Saint John, New Brunswick	retail store	meat processing plant	ham	x	4(?)	3-4	10	V.D.	
110.	S. aureus 7,000,000/g	July 30	Moncton, New Brunswick	retail store	meat processing plant	ham	x	8(?)	3	?	V.C.D.	other packages of same lot of ham contaminated
111.	S. aureus 65,000,000/g	August 15	Saint John, New Brunswick	retail store	meat processing plant	ham	x	4(?)	4	8	V.C.D.	ham same lot as above
112.	S. aureus 1,900,000-8,900,000/g	August 16-18	Saint John, New Brunswick	retail store	meat processing plant	ham	x	6(?)	48-72	8	V.C.D.	ham same lot as above. Five different homes involved. All samples high S. aureus counts
113.	S. aureus	August	Québec City, Québec	restaurant	restaurant	spaghetti	x	2(4)	1 1/4	48	N.V.C.D.F.	both hospitalized
114.	S. aureus >3,000,000/g	September 20	Kitchener, Ontario	delicatessen	manufacturing plant	Oktoberfest sausage	x	4(?)	2	?	V.C.D.	
115.	S. aureus	September 27	Fort McMurray, Alberta	camp	camp kitchen	roast beef, ham, hamburgers and mushroom soup	x x	26/100	2-6	?	V.D.	same strain in foods and throat and nose swabs of food handlers. Enterotoxin type C produced
116.	S. aureus	October 8	Yellow Creek, Saskatchewan	wedding reception in village hall	farm	mushroom sauce (made with unpasteurized cream)	x	11(120)	2-6	24-48	N.V.C.D.F.	6 persons hospitalized and one elderly person died. S. aureus found in stomach contents of dead person. Mushroom sauce thought to be contaminated by use of unpasteurized cream

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
117.	S. aureus	October 15	Kitimat, British Columbia	home	home	cooked crab and raw fish	x x	1(1)	1	?	V.C.D.	vomitus of the patient and one of the fish yielded growth of *Staphylococcus aureus* which produced types A and C enterotoxin
118.	S. aureus >50,000,000/g	October 26	Riondel, British Columbia	retail store	home	ham	x	2(2)	5	?	N.V.D.	the ham was left unrefrigerated for over 20 hours before consumption. The strain was phage type 47/53 (42E*, 75*, 83A*) and produced type A enterotoxin
119.	S. aureus >3,000,000/g	November 14	Long Sault, Ontario	home	work	pork sandwich	x	1(1)	4	?	N.V.C.D., backache	sandwiches unrefrigerated for over 5 hours
120.	S. aureus	November 15-22	Penticton, British Columbia	rest home	?	margarine	x	19(?)	?	1-2 days	N.V.D.	*S. aureus* isolated from vomitus phage type 42E/47/53/95 (54*, 75*) and produced type C enterotoxin
121.	S. aureus	December 2	Ymir, British Columbia	bakery	bakery	cream puffs	x	1(1)	2 1/4	>24	N.V.C.H.P., blurred vision	on culture, vomitus of the patient yielded moderate growth of *S. aureus*, phage type 95 and produced enterotoxin type C
	STREPTOCOCCUS											
122.	suspect Streptococcus Group D >3,000,000/g	November 1	St. Catherines, Ontario	retail store	?	head cheese and meat loaf	x	1(?)	8	?	N.D.F.	
	MOLD AND YEAST											
123.	suspect Aspergillus fumigatus, Penicillium sp.	June 27	Toronto, Ontario	retail store	?	orange juice	x	1(?)	1/2	?	D.	juice had alcoholic odour and taste
124.	suspect mold	May 4	Hamilton, Ontario	retail store	retail store	precooked ham (picnic shoulder)	x	3(3)	14	?	V.	ham with mold on surface. Vacuum pack wrapper damaged
125.	suspect mold	June 1	Toronto, Ontario	?	manufacturing plant	bottled beer	x	1(1)	?	?	V.	mold in recycled bottle not removed by the caustic wash. The mold was non viable
126.	suspect mold	July 10	Warwick, Québec	retail store	manufacturing planting	bottled beer	x	1(1)	?	?	?	
127.	suspect mold	August 23	Hamilton, Ontario	retail store	manufacturing plant	bottled beer	x	1(?)	?	1 1/2	V.C.	large lump of mold found in bottle
128.	suspect mold	August 26	Milton, Ontario	retail store	?	pepsi-cola	x	1(?)	4	?	N.D.H.	
129.	suspect yeast	January 21	Saskatoon, Saskatchewan	retail store	manufacturing plant	bread	x	1(1)	1 1/2	>12 days	N.V., heartburn, bloating	elderly person ill. Bread slices with powder-like yeast
130.	suspect yeast 55,000,000/ml	March 2	Stettler, Alberta	retail store	home	reconstituted frozen orange juice concentrate	x	1(1)	3 1/2	12	N.C.D.	A.C.C. 300,000/g. pH 3.5. Juice was stored for two weeks in a refrigerator and gas bubbles were visible when consumed
131.	suspect yeast	March 16	Kirkland Lake, Ontario	retail store	retail store or manufacturing plant	bottled prune nectar	x	1(?)	1/2	?	V., rash on chest	fermented odour with yeast deposit on bottom of container. Bottle not sealed properly
132.	suspect yeast	June 10	St. Alexis des Monts, Québec	bakery	bakery	bread	x	1(1)	?	?	?	yeasty odour and setter-like smell. Poor preparation of dough. Insects and animal hairs also found in bread
133.	suspect yeast	July 3	Aldergrove, British Columbia	bakery	bakery	bread	x	1(1)	?	?	?	bread had yeasty smell and bitter taste. Yeast fermentation had occurred since baker uses no preservatives
134.	suspect yeast	July 26	Windsor, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned carbonated beverage	x	1(1)	?	?	D.	inadequate seal around push-through ring on can likely reason for contamination

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Marketed	Vehicle	Lab. Data (P V H)	Clinical Data: No. ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
135.	suspect yeast	September 4	Oshawa, Ontario	retail store	manufacturing plant	bread	x	1/1	?	?	N., drowsiness	product had an unpleasant yeasty smell
136.	suspect yeast	September 18	Edmonton, Alberta	retail store	manufacturing plant	bottled cola	x	1/1	?	?	?	bottles with light brown sediment, dead yeast cells. Manufacturer used concentrate contaminated with yeast
137.	suspect yeast and mold >100,000/g	March 5	Scarborough, Ontario	retail store	retail store	margarine	x	1/2	9 1/2	?	N.V.C.D.	
138.	suspect yeast and mold >100/g	September 27	Toronto, Ontario	retail store	manufacturing plant	bottled coca-cola	x	1/?	1/2 - 1	?	N.V.	bottle poorly capped. Slime visible in contents
139.	suspect yeast and mold	October 30	Toronto, Ontario	retail store	?	jam	x	1/?	2	?	N.V.C.D.	yeast and mold count 28,000/g. Visible mold growth on jam
	PARASITIC											
	TRICHINELLA											
140.	T. spiralis	May 21-31	Michel, Saskatchewan	home	home	game meat (bear or sausage)	x	2/6	about 2 weeks	about 3 weeks	F.P.H. eosinophilia, muscle pain, drowsiness, rash	both children liked eating raw meat whereas the others did not
141.	T. spiralis	June	St-Emile, Chauveau, Québec	home	home	ground meat	x	1/1	?	?	F., muscular pains, eosinophilia	hospitalized
142.	T. spiralis	October	Ste-Rose, Laval, Québec	home	home	bear	x	1/6	?	?	periorbital edema, edema of face and extremities	hospitalized
143.	T. spiralis	October	Hay River, Northwest Territories	home	home	bear meat	x	7/?	?	?	?	meat improperly cooked
	ANIMAL											
	PARALYTIC SHELLFISH POISON											
144.	Gonyaulax tamarensis (paralytic shellfish poison)	April 9-26	St. Lawrence estuary (Gaspé and Matane), Québec	homes	homes	clams, whelks		8/?	20 min.-4 hrs, median 55	2-48, median 12	?	most shellfish eaten boiled
145.	Gonyaulax tamarensis (paralytic shellfish poisoning) 780-6970 µg/100 g	July 28	Head Harbour, Campobello, New Brunswick	home	?	mussels and winkles	x	5/?	10-12	27-120	N.V.H., weakness, backache, numbness of face and extremities, floating sensation, difficulty standing, sitting or breathing	estimated dosage 1,200-2,100 µg. All 5 hospitalized
	SCOMBROID POISON											
146.	scombroid poison 243-339 mg histamine/100 g	April 26	Terrace, British Columbia	home	manufacturing plant	mahi-mahi	x	5/5	1/2	12	C.D., rash, pounding heart, faintness feeling	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
	PLANT											
	AMANITA											
147.	A. muscaria	September 17	Sudbury, Ontario	out of doors	out of doors	Amanita mushrooms	x	1/2)	3	24	N.V.C.F.	person eating fewer mushrooms was ill and hospitalized
148.	A. phalloides	August 20	Carnarvon, Ontario	out of doors	out of doors	Amanita mushrooms	x	2(2)	1/4	>48	N.V., unconscious...	
	ALKALOID											
149.	lupin alkaloid	March 7	Hamilton, Ontario	retail store	home	lupini beans	x	1(1)	imme-diately	1-2	bitter taste, facial paralysis	dried beans soaked overnight and spare spare ribs added. One taste enough to cause symptoms
150.	lupin alkaloid	November 5	Burnaby, British Columbia	retail store	home	lupini beans	x	1(1)	imme-diately	?	C., bitter taste	beans should have been soaked for 7 days and the skins removed but they were soaked for only 1 day
	CHEMICAL											
	METAL											
151.	tin >250 ppm	early January	Toronto, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned tomato puree	x	1(1)	6 1/2	?	N.V.C.D.	interior of can corroded. 2 of 21 cans examined for tin exceeded tolerance level
152.	tin 219 ppm	February 27	Calgary, Alberta	retail store	manufacturing plant	canned oranges	x	1(1)	5	10-12	V.C.D.	
	RANCID COMPOUNDS											
153.	rancid compound	March 23	Mont-Rolland, Québec	retail store	retail store	aerosol can of whipped artificial cream	x	1(1)	imme-diately	subsequent infection of mouth lasted 3 months	burning sensation in mouth	putrefactive odour. Can probably stored unrefrigerated to cause rancidity
154.	rancid fat	April	Don Mills, Ontario	retail store	dairy	clarified butter	x	2(?)	?	?	?	product rancid with foul smell and taste. Other complaints received. Dairy recalled the butter
155.	rancid compound	May 20	Cornerbrook, Newfoundland	retail store	?	infant formula	x	1(1)	<1	?	V.	product was lumpy when can opened
156.	rancid compound	June 15-August 1	Milton, Ontario	retail store	?	infant formula	x	1(1)	2	?	V.	baby ill 5 times after consuming lumpy formula
157.	rancid oil	August 12	Port Alberni, British Columbia	retail store	retail store	chocolate pecan roll	x	1(1)	8-9	3-4	N.V.C.D.	candy had a soapy flavour and Kreis test showed that the coconut oil was rancid
158.	rancid oil	September 16	Kelowna, British Columbia	retail store	manufacturing plant	potato chips	x	1(1)	?	?	?	oil used by manufacturer rancid. Stock of chips removed from the retail store
159.	rancid compound	October 27	St. John's, Newfoundland	retail store	manufacturing plant	infant formula	x	1(1)	?	48	C.D.	product dark, thick and curdled
160.	rancid oil	October 30	Vancouver, British Columbia	retail store	retail store	noodles and soup base		1(1)	?	?	N.	soup base 3 years old. Recommended life span 1 year
161.	rancid compound	late October	Markham, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned infant formula	x	1(1)	?	?	?	product curdled. Stock too old
	MONOSODIUM GLUTAMATE											
162.	monosodium glutamate 10% by weight	October 23	Burnaby, British Columbia	restaurant	manufacturing plant	seasoning mix	x	9(30)	20 minutes-7 hours	24	N.	two persons briefly hospitalized. Cook admitted he added monosodium glutamate to seasoning mix which was sprinkled haphazardly on foods served (steak, chicken lobster, soup)
	PESTICIDE											
163.	lindane 0.45 ppm	August 27-28	Scarborough, Ontario	retail store	manufacturing plant	fresh mushrooms	x	3(4)	5-6	6	V.C.D.H.	off taste and smell

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
	OTHER CHEMICALS											
164.	methanol	January 23	Deep River, Ontario	army camp	army camp	methanol with fruit juice	X	11(17)	about 8	up to 3 days	N.V.C., weakness, dizziness, difficulty in seeing, difficulty in breathing	one death. Most patients had no or mild symptoms
165.	carbon dioxide	April 5	Toronto, Ontario	retail store	manufacturing plant	crackling candy pop rocks	X	1(1)	immediately	several days	sore mouth	soreness developed after eating pop rocks for 5 days in sucession
166.	menthol	May 6	Centralia, Ontario	retail store	manufacturing plant	antiseptic lozenges	X	1(1)	immediately	?	very strong taste, problems breathing	excess ingredient in some lozenges. The way the candy is prepared, it is not uncommon to get uneven distribution of ingredients
167.	nicotinic acid 367 mg/100 g	June 1	Thunder Bay, Ontario	retail store	manufacturing plant	infant barley cereal	X	2(3)	1/2	8	redness over body, swollen joints	this lot of product had been recalled six months earlier due to excessive nicotinic acid. Five infants were ill in 1977. The box of cereal causing the illness in 1978 was purchased about the time of the recall
168.	struvite	June 24	Edmonton, Alberta	retail store	manufacturing plant	canned shrimp	X	1(1)	immediately	?	choking, gagging	struvite crystals found in product, one of which was large enough to stick in consumer's throat necessitating medical attention
169.	detergent	August 14	Ottawa, Ontario	hospital	?	consommé soup	X	1(1)	immediately	?	burning taste in mouth and throat	cook preparing soup for 300 patients added a can of consommé and noticed foaming. He tasted the soup and was immediately ill. He was hospitalized. Detergent identified in soup. It must have come from the can
170.	chemical powder	August 6	Richmond, British Columbia	fast food facility	fast food facility	hamburger	X	1(1)	1/4	?	V.	first aid powder deliberately put into hamburger meat and was consumed by victim
171.	chemical	November	Dundas, Ontario	retail store	manufacturing plant	bottled apple cider	X	2(2)	3	?	N.H.	sample had strong odour like nail polish due to breakdown of flavouring compounds. Another complaint received by the manufacturer
172.	sorbitol	December 21	Vancouver, British Columbia	retail store	manufacturing plant	dietetic red currant spread	X	1(1)	?	?	D., bloated stomach	spread contained 33-50% sorbitol which can cause diarrhea
	EXTRANEOUS MATTER											
173.	insects	January 9	Toronto, Ontario	retail store	retail store	chocolate bars	X	3(3)	?	?	D.	old stock. Numerous insect larvae found in unopened bars. Product taken off the market
174.	insects	October 25	Montréal, Québec	retail store	manufacturing plant	bottled soft drink	X	1(1)	?	?	V.	one other complaint of insect stuck to side of the bottle
175.	string	July 6	Edmonton, Alberta	retail store	bakery	sponge cake	X	1(1)	immediately	?	V.	
176.	meat	August 26	Hamilton, Ontario	retail store	dairy	2% milk	X	1(1)	?	?	?	milk had a strange taste and a piece of meat was found at the bottom of container the next day
177.	rat droppings	August	Lauzon, Québec	retail store	manufacturing plant	bran cereal	X	1(1)	?	?	D.F.	mother noticed daughter's stools unusual after she began eating cereal. Droppings then found in package
178.	paint	October 6	Burnaby, British Columbia	vending machine	manufacturing plant	bottled soft drink	X	1(1)	20 minutes	?	N.C., sore throat, tight chest	patient hospitalized. Drink had strong metallic taste. Other complaints received by manufacturer
179.	wood	December 15	Toronto, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned spinach	X	1(1)	?	?	?	piece of wood found in can. This was the second such complaint to canning firm this month
180.	unspecified extraneous matter	March 20	Grand Bay, New Brunswick	vending machine	manufacturing plant	bottled root beer	X	1(1)	about 5 minutes	about 12	C., bad taste in mouth	possible loose cap

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
181.	unspecified extraneous matter	April 25	Montréal, Québec	retail store	manufacturing plant	canned apple juice	X	1(1)	?	?	?	
182.	unspecified extraneous matter	May 20	Toronto, Ontario	retail store	manufacturing plant	bottled beer	X	2(2)	1	?	C.D.	filamentous sediment
183.	unspecified extraneous matter	June 23	Belleville, Ontario	retail store	?	instant coffee with chickory		3(6)	1-3	?	N., sharp pains in diaphragm area	coffee contained black substance which swelled but did not dissolve when coffee was reconstituted
184.	unspecified extraneous matter	October 17	Unionville, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned apple juice	X	1(1)	1/2	7 days	C.D.	unidentified foreign material as scum and sediment. He drank juice on several occasions. Complainant extra-sensitive due to recent colostomy
185.	unspecified extraneous matter	November 26	Toronto, Ontario	retail store	manufacturing plant	bottled beer	X	1(1)	15 minutes	11	V.	foreign matter size of mouse, covered with mold in beer
	UNKNOWN - PROBABLY BACTERIAL											
186.	probably Bacillus cereus 10,000/g	February 15	Fort Nelson, British Columbia	home	home	home-preserved apricots	X	2(4)	1 1/2	?	V.C.	apricots were packed in light syrup in canning jars and heated in a water bath for 10 minutes
187.	probably Bacillus cereus 1200-1900/g	February 19	Abbotsford, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (sweet and sour chicken balls, beef tomato fried rice and egg rolls)	X	1(4)	2 1/4	?	N.V.D.P., hot and cold flashes	
188.	probably Bacillus cereus	June 25	Chelmsford, Ontario	restaurant	restaurant	Chinese food (chicken fried rice)	X	14(?)	2	24	?	rice stored at ambient temperature and very little rewarming before serving
189.	probably Bacillus cereus	July 4	Edmonton, Alberta	mental institution	catering company	tuna noodle casserole	X	80(103)	6-18, mean 10	24-48	D.(N.V.C.)	B. cereus isolated from casserole. Meal unrefrigerated because of delays and transported without refrigeration. Hot ambient temperatures
190.	probably Bacillus cereus 15,000/g	July 31	Prince George, British Columbia	take-out restaurant	home	Chinese food (curried fried rice and beef tomato and chowmein)	X	1(1)	1	12	N.V.C.	rice and chowmein was left unrefrigerated for some time before consumption
191.	probably Bacillus cereus 400-8,000/g	August 20	Parksville, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (pork chowmein, chicken fried rice)	X	2(2)	3-5	24-72	N.V.C.D.	
192.	probably Bacillus cereus	October 16	Fort Nelson, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (egg rolls and shrimp chop suey)	X	4(4)	3-36	12-48	N.V.C.D.	moderate growth of *Bacillus cereus* var. *mycoides* on culture
193.	probably Bacillus cereus	October 29	Victoria, British Columbia	home	home	chicken casserole, scalloped potatoes	X	15(15)	7-9	4-7	N.V.C.D.	on culture, both chicken casserole and scalloped potatoes yielded moderate growth of *Bacillus cereus* var. *mycoides*. Food was left at room temperature for several hours before consumption
194.	probably bacillus coagulans 10,000/g	June 22	Brantford, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	Chinese food (fried rice)	X	1(9)	3	?	N.V.D., chills	
195.	probably Bacillus sp.	January 27	New Westminster, British Columbia	home	home	clam chowder	X	1(1)	1 1/2	14	P.	
196.	probably Bacillus sp.	February 13	Vancouver, British Columbia	retail store	?	Chinese food (barbecued pork)	X	1(3)	?	?	N.V.C.D.	Bacillus sp. isolated

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from		Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data				Comments
			Locality	Establishment				No. Ill (at risk)	Incub. Period (hrs.)	Duration (hrs.)	Symptoms	
197.	probably Campylobacter jejuni	July 24-29	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	tacos (beef and cheese)	x	3(?)	72	?	D. (green stool) F.	foods unevenly heated and stale
198.	probably Campylobacter jejuni	December 9-14	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	Chinese food	x	27(31)	mean 96	mean 120	V.C.D., (bloody) F.	Campylobacter jejuni isolated from 2 patients. Cooked food contaminated with dirty equipment and kept at ambient temperature
199.	probably Clostridium perfringens 49,000/g	April 9	Barrie, Ontario	retail store	?	sausages	x	2(2)	19	?	N.C.	A.C.C. 1,200,000-2,800,000/g
200.	probably Clostridium perfringens	July 11	Big Valley, Alberta	wedding reception	?	turkey	x	≥2(?)	12	?	C.D.	turkey containing C. perfringens left at room temperature for several hours
201.	Clostridium perfringens and Bacillus cereus	May 26-27	Three Hills, Alberta	school picnic	school	tacos	x x	47(58)	4-17	?	C.D. (N.F., chills, constipation)	inadequate refrigeration, preparation of foods several hours before serving, inadequate reheating, contaminated equipment
202.	probably Escherichia coli	June 20	Richmond, British Columbia	retail store	?	smoked haddock	x	1(1)	18	?	N.V.C.D.F.P.	enteropathogenic Escherichia coli 0128ac(K67 isolated from stool of patient
203.	probably Staphylococcus aureus	January 15	Medicine Hat, Alberta	retail store	retail store	jar of infant food	x	1(?)	?	?	?	S. aureus found in opened jar of food
204.	probably Staphylococcus aureus 63,000/g	March 6	Stratford, Ontario	retail store	?	canned salmon	x	2(?)	?	?	?	
205.	probably Staphylococcus aureus 200-20,000/g	March 9	White Rock, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (sweet and sour pork, chicken and fried rice)		3(4)	1	3	V.C.	
206.	probably Staphylococcus aureus 480,000/g	May 23	Martensville, Saskatchewan	home	home	ham	x	3(9)	4-8	12	V.C., chills	
207.	probably Staphylococcus aureus	June 5	Burnaby, British Columbia	restaurant	restaurant	ham sandwich		1(1)	4 1/2	>24	N.V.C.D.P.	ham collected from the restaurant yielded slight growth of S. aureus
208.	probably Staphylococcus aureus	June 9	Hay River, Northwest Territories	wedding reception	catering company	potato salad, macaroni salad roast beef	x	9(10)	?	?	?	
209.	probably Staphylococcus aureus	June 26	Athebasca region, Alberta	retail store	?	bologna	x	8(?)	6-8	?	V.D.	
210.	probably Staphylococcus aureus 8,000/g	July 3	Sidney, British Columbia	restaurant	restaurant	ham	x	1(1)	8	3	N.V.F.	
211.	probably Staphylococcus aureus 8,000/g	July 4	Mission, British Columbia	home	home	roast chicken	x	1(1)	1 1/2	?	N.V.C.D.F.P.	
212.	probably Staphylococcus aureus	July 17	Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	fish and chips	x	6(6)	2	12	N.V.	on culture, vomitus from one patient yielded slight growth of S. aureus

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
213.	probably Staphylococcus aureus	September 24	Yellowknife, Northwest Territories	fast food facility	?	pepperoni and bacon pizza	X	3(?)	1	12-24	V.C.D.	
214.	probably Staphylococcus aureus	October 27	St. Albert, Alberta	retail store	manufacturing plant	beef luncheon meat	X	1(1)	2 1/2	9 1/2	N.C.V.D.	*S. aureus* found in meat
215.	probably Staphylococcus aureus	November 3	Alberta East Central, Alberta	fast food facility	?	chili	X	3(?)	?	?	V.C.D.	
216.	probably Staphylococcus aureus 21,000/g	November 21	Woodstock, Ontario	club	club	roast ham	X	2(?)	4-6	?	D.	A.C.C. 250,000/g. Foods not adequately refrigerated
217.	probably Bacillus cereus or Staphylococcus aureus	June 25	Comox, British Columbia	fair	fair	ice cream	X	2(?)	?	?	N.V.C.	ice cream: 70,000 *Bacillus cereus*/g 10,000 *Staphylococcus aureus*/g
218.	probably bacterial	January 1	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	broccoli	X	1(?)	1	?	V.C.	A.C.C. 2,400,000/g
219.	probably bacterial	January 1	Scarborough, Ontario	fast food facility	fast food facility	pizza	X	3(?)	?	?	V.D.	ingredients mushrooms: A.C.C. 15,000,000/g coliforms 4,600/g ground beef: A.C.C. 1,800,000/g ham: Group D streptococci 27,000/g
220.	probably bacterial	January 4	Regina, Saskatchewan	home	home	hamburger	X	2(?)	3	7	V.C.D.	A.C.C. >30,000,000/g coliforms 1200/g
221.	probably bacterial	January 4	Ottawa, Ontario	retail store	retail store	skim milk	X	2(?)	?	?	V.D.	A.C.C. 12,000,000/g
222.	probably bacterial	January 8-9	Brantford, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	fried chicken	X	14(?)	mean 28	?	?	A.C.C. 1,370,000/g
223.	probably bacterial	January 10	Winnipeg, Manitoba	retail store	retail store	canned Chinese food (chop suey, vegetables)		1(1)	10 minutes	72	N.C.D.	case-cutter damage. Contents dark brown. Only half a spoonful eaten
224.	probably bacterial	January 11	Ottawa, Ontario	retail store	retail store	canned Irish beef stew		5(5)	?	24	N.V.D.	case-cutter damage
225.	probably bacterial	January 16	North York, Ontario	restaurant	restaurant	smoked ham	X	30(?)	?	?	?	A.C.C. 2,300,000/g
226.	probably bacterial	January 17	Surrey, British Columbia	fast food facility	fast food facility	ice cream bar	X	5(5)	5-9	5-54	N.V.C.D. F.P.	*Escherichia coli* isolated
227.	probably bacterial	January 24	Guelph, Ontario	home	home	ham	X	1(?)	2	?	D., dehydration	A.C.C. >30,000,000/g
228.	probably bacterial	January 27	Bell's Corners, Ontario	restaurant	restaurant	dough	X	1(?)	<1	?	V., choking	A.C.C. 11,000,000/g
229.	probably bacterial	January 28	Waterford, Ontario	home	home	soup	X	3(?)	1/2 - 1	?	V.C.D.	A.C.C. 190,000/g coliforms >1100/g
230.	probably bacterial	January 31	Burlington, Ontario	retail store	home	pork sausages		3(3)	3-4	?	V.C.D.F.	sausages thawed for 6 hours at ambient temperature before cooking
231.	probably bacterial	February 3	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mushrooms	X	1(?)	6	?	N.D.	A.C.C. >30,000,000/g coliforms 11,000/g
232.	probably bacterial	February 5	Kenora, Ontario	retail store	?	wieners	X	2(?)	1/2 - 3/4	?	V.	A.C.C. >30,000,000/g
233.	probably bacterial	February 7	Ottawa, Ontario	home	home	home-made infant food (chicken liver and vegetables)	X	1(1)	18-24	?	?	A.C.C. 210,000/g fecal coliforms 11,000/g

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P*V*H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
234.	probably bacterial	February 7	Ottawa, Ontario	home	home	roast beef	X	1(?)	1/2	?	V.D.	A.C.C. >30,000,000/g
235.	probably bacterial	February 11	Don Mills, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned mushrooms		1(?)	9	?	V.D.	inadequate seam tightness on cans
236.	probably bacterial	February 13	North Bay, Ontario	restaurant	?	sausage	X	1(?)	?	?	D.	A.C.C. 128,000,000/g
237.	probably bacterial	February 20	Ottawa, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	Chinese food (chicken fried rice, combination dinner)	X	1(?)	2 1/2	?	V.	rice: A.C.C. >30,000,000/g dinner: A.C.C. 1,000,000/g
238.	probably bacterial	February 20	Goderich, Ontario	retail store	retail store	meat sandwich spread	X	1(1)	6	12	N., gas	spread had foul taste. A.C.C. 13,000,000/g
239.	probably bacterial	February 21	Vancouver, British Columbia	retail store	retail store	Cheddar cheese		1(1)	soon after eating	?	N.V.	cheese with soft texture and producing gas to swell packages. Warm ambient temperature may have been responsible. Product recalled from stores
240.	probably bacterial	February 22	Milton, Ontario	retail store	?	meat	X	2(?)	12-14	?	C.D.H.	A.C.C. 1,400,000/g
241.	probably bacterial	February 23	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	fish pâté and salad	X	1(?)	2	?	V.C.D.	pâté: A.C.C. >30,000,000/g salad: A.C.C. 17,000,000/g
242.	probably bacterial	February 26	Toronto, Ontario	home	home	fried chicken	X	2(?)	1	?	N.V.C.	A.C.C. 900,000/g
243.	probably bacterial	February 26	Victoria, British Columbia	fast food facility	fast food facility	fish and chips		2(2)	1-2	16-24	N.V.C.D.	raw fish: >500,000 Group D streptococci/g
244.	probably bacterial	February 27	Orillia, Ontario	fast food facility	fast food facility	hot dog	X	2(2)	1-2	?	V.C.F.	A.C.C. 96,000,000/g
245.	probably bacterial	February 27	Scarborough, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	pizza	X	2(?)	?	?	C.D.F.	pepperoni, mushrooms, sausage meat ingredients: A.C.C. >30,000,000/g coliforms 30-1,100,000/g Ingredients stored at 15°C
246.	probably bacterial	March 1	North Bay, Ontario	home	home	macaroni salad	X	1(?)	?	?	?	bad taste noted A.C.C. 3,200,000/g
247.	probably bacterial	March 2	North York, Ontario	fast food facility	fast food facility	pork chops	X	1(?)	15	?	C.D.	A.C.C. >30,000,000/g coliforms 46,000/g
248.	probably bacterial	March 3	Scarborough, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	fish cake	X	2(?)	4-12	?	V.D., general body ache	A.C.C. >30,000,000/g
249.	probably bacterial	March 5	Ottawa, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	chicken gravy	X	7(?)	1-1/2	?	N.V.C.D.F.	A.C.C. 12,000,000/g Group D streptococci 690,000/g
250.	probably bacterial	March 5	Cornwall, Ontario	restaurant	restaurant	macaroni salad	X	1(?)	2 1/2	24	V.C.D., bloody stools	A.C.C. >30,000,000/g coliforms 930/g
251.	probably bacterial	March 6	Erie, Ontario	restaurant	restaurant	noodles	X	1(?)	?	?	N.V.	A.C.C. 3,500,000/g coliforms >24,000/g
252.	probably bacterial	March 7	Port Elgin, Ontario	retail store	?	sausage	X	1(?)	12	?	V.C., gas, chills, bloating	A.C.C. 4,200,000/g
253.	probably bacterial	March 7	Regina, Saskatchewan	home	?	canned tuna	X	2(?)	7	16	N.V.C.D.	A.C.C. >1000/g
254.	probably bacterial	March 5	Kirkland Lake, Ontario	motel restaurant	motel restaurant	rueben sandwich	X	1(?)	3	?	N.V.D.	A.C.C. 8,000,000/g
255.	probably bacterial	March 10	Toronto, Ontario	in transit (aircraft)	in transit (aircraft)	salad	X	3(?)	?	?	D.	A.C.C. 1,700,000/g
256.	probably bacterial	March 11	Stirling, Ontario	retail store	?	canned clam chowder		2(2)	4	12	V.C.D.H., chills	2 other cans of the same lot from the same store had cable cuts and low vacuum
257.	probably bacterial	March 15	Markham, Ontario	retail store	?	roast beef	X	4(?)	?	?	V.D.	raw beef: A.C.C. 5,400,000/g

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
258.	probably bacterial	March 23	Peterborough, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	pizza	X	2(?)	6-15	?	V.D.	cheese-sausage mix: A.C.C. 7,700,000/g
259.	probably bacterial	March 28	London, Ontario	restaurant	?	pizza	X	1(?)	?	?	V.	ingredients: mushrooms: A.C.C. >30,000,000/g
260.	probably bacterial	March 29	Bath, Ontario	home	home	turkey	X	1(?)	6	?	C.D. (bloody)	A.C.C. >300,000/g
261.	probably bacterial	April 3	Burnaby, British Columbia	retail store	manufacturing plant	frozen peas		2(2)	?	?	?	decaying vegetable matter found with peas in package
262.	probably bacterial	April 4	Winnipeg, Manitoba	retail store	manufacturing plant	apple cider vinegar		1(1)	?	?	?	vinegar with off odour and cloudy appearance. Product 5 years old
263.	probably bacterial	April 5	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	egg, chicken and tuna sandwiches		1(3)	1 1/2	12-24	N.V.C.D.	food kept at 20°C
264.	probably bacterial	April 7	Don Mills, Ontario	retail store	manufacturing plant	papaya tea from twigs	X	1(1)	?	?	V.	product heavily contaminated but organisms dead on examination
265.	probably bacterial	April 9	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	lasagne	X	2(?)	12	?	N.V.C.D.	A.C.C. 1,100,000/g
266.	probably bacterial	April 12	Brantford, Ontario	restaurant	restaurant	breaded shrimp	X	1(?)	8	?	V.D.	A.C.C. 1,330,000/g
267.	probably bacterial	April 15	Mississauga, Ontario	catering company	catering company	roast beef sandwiches and ham and lettuce	X	19(?)	18	?	N.V.D.F.	beef: A.C.C. 1,400,000/g ham: A.C.C. 8,900,000/g
268.	probably bacterial	April 18	Kitchener, Ontario	restaurant	restaurant	rib steak	X	1(?)	3 1/2	?	N.V.D.	A.C.C. 1,460,000/g
269.	probably bacterial	April 20	Midhurst, Ontario	retail store	retail store	eggs	X	1(?)	?	?	N.	eggs were rotten A.C.C. 3,000,000/g coliforms >1100/g
270.	probably bacterial	April 28	Ottawa, Ontario	hotel	hotel	hollandaise sauce	X	4(?)	5-8	?	N.V.D.	A.C.C. >30,000,000/g fecal coliforms 11,000/g *S. aureus* 4000/g
271.	probably bacterial	April 30	London, Ontario	fast food facility	fast food facility	corned beef sandwich	X	1(?)	6	?	V.C.D.	A.C.C. 1,080,000/g
272.	probably bacterial	May 1	Lindsay, Ontario	meat packer	meat packer	pork	X	3(?)	2-4	?	C.D.	A.C.C. 7,000,000/g. People ill on several occasions. Meat had been thawed before being delivered to home
273.	probably bacterial	May 4	North York, Ontario	restaurant	restaurant	potato salad and roast beef	X	3(?)	12	?	C.D.	salad: A.C.C. 680,000/g beef: A.C.C. 490,000/g
274.	probably bacterial	May 7	Hamilton, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned salmon		1(1)	?	?	sore throat	can damaged. Product did not appear normal. Probable post-process leakage
275.	probably bacterial	May 8	Hamilton, Ontario	institution	institution	mixed vegetables	X	≥3(?)	?	?	D.	A.C.C. 6,800,000/g
276.	probably bacterial	May 9	North York, Ontario	home	home	salad	X	3(?)	48	?	V.D.	A.C.C. 6,000,000/g coliforms 1,100,000/g
277.	probably bacterial	May 11	Mississauga, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	Chinese food (beef chop suey)	X	1(?)	1/2	?	V.H.	raw beef: A.C.C. >30,000,000/g
278.	probably bacterial	May 13	Belleville, Ontario	retail store	car	cheddar cheese		2(?)	6	?	N.V.C.D.	cheese kept in car for 3 days during sunny weather
279.	probably bacterial	May 14	North York, Ontario	restaurant	restaurant	potato salad	X	4(?)	2	?	C.	A.C.C. 200,000/g
280.	probably bacterial	May 14	Toronto, Ontario	home	home	Black Forest cake	X	2(?)	8-9	?	N.V.D.	A.C.C. >30,000,000/g
281.	probably bacterial	May 14	London, Ontario	fast food facility	fast food facility	meat sauce	X	2(?)	5-8	?	N.C.D.F., chills	A.C.C. 550,000/g fecal coliforms 61,500/g

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
282.	probably bacterial	May 14	London, Ontario	hotel	hotel	lobster or roast beef	X	13(?)	1/2	?	V.	lobster: A.C.C. 76,000/g beef: A.C.C. 111,000/g
283.	probably bacterial	May 24	Ottawa, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	Chinese food (chicken)	X	1(?)	7	?	V.D.	A.C.C. 11,000,000/g fecal coliforms 930/g. Same restaurant involved with outbreak in March
284.	probably bacterial	May 27	Cornwall, Ontario	church hall	home catering	egg salad sandwiches	X	21(?)	12-24	?	V.D.P., backache	A.C.C. >30,000,000/g coliforms 21,000/g
285.	probably bacterial	May 29	Tillsonburg, Ontario	fast food facility	fast food facility	egg salad	X	1(?)	?	?	V.D. with green stools	A.C.C. 16,900,000/g coliforms >1100/g
286.	probably bacterial	June 1	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	beef	X	1(?)	4-5	?	N.D.	A.C.C. >30,000,000/g fecal coliforms >11,000/g
287.	probably bacterial	June 1-6	Halifax, Nova Scotia	armed forces camp	?	canned evaporated milk	X	≥3(?)	?	?	N.	product tasted sour. One can of 8 tested contained lactic acid bacteria. Contents of some cans separated on standing
288.	probably bacterial	June 3	London, Ontario	fast food facility	fast food facility	pizza		2(?)	2	?	C.D.	ingredient: mushrooms: A.C.C. 4,700,000/g
289.	probably bacterial	June 8	Oshawa, Ontario	home	home	egg salad sandwich	X	1(?)	4 1/2-5	?	V.D.	A.C.C. 2,300,000/g
290.	probably bacterial	June 8	Ottawa, Ontario	fast food facility	fast food facility	sauce for pizza	X	2(?)	1	?	V.C.D.	A.C.C. 17,000,000/g
291.	probably bacterial	June 11	North York, Ontario	fast food facility	fast food facility	chocolate pastry	X	2(?)	12-24	?	?	A.C.C. >30,000,000/g
292.	probably bacterial	June 14	Ottawa, Ontario	bakery	bakery	cream horn	X	1(1)	?	?	N.	only small amount of cream horn eaten because of bad taste A.C.C. 1,500,000/g
293.	probably bacterial	June 20	Ottawa, Ontario	cafeteria	cafeteria	chicken salad sandwich	X	1(?)	8	?	N.V.D.	A.C.C. 6,400,000/g fecal coliforms 93/g
294.	probably bacterial	June 22	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	liver pâté	X	1(?)	2	?	V.D., chills, dizziness	A.C.C. >30,000,000/g coliforms >110,000/g
295.	probably bacterial	June 27-28	North York, Ontario	retail store	?	milk		5(5)	1	?	D.	milk sour on arrival
296.	probably bacterial	July 2	Newmarket, Ontario	home	home	stuffed macaroni	X	8(?)	24	?	N.D.	A.C.C. 2,200,000/g
297.	probably bacterial	July 3	Brampton, Ontario	home	home	mushrooms	X	4(?)	7	?	V.C.D.	A.C.C. >30,000,000/g coliforms 1,100,000/g
298.	probably bacterial	July 4	Oshawa, Ontario	fast food facility	fast food facility	chicken salad	X	1(?)	16-24	?	N.V.C.D.	A.C.C. 2,000,000/g fecal coliforms 75,000/g
299.	probably bacterial	July 6	Alliston, Ontario	hotel	hotel	turkey loaf	X	1(?)	4	?	V.C.D.H.	A.C.C. 1,500,000/g. Other foods also with high counts. Hotel had refrigeration problems for 7 days previous to sampling
300.	probably bacterial	July 6	North York, Ontario	cafeteria	cafeteria	kidney beans, chick peas and potato salad	X	3(?)	1 1/2-2	24	V.C.D.	beans: A.C.C. 2,500,000/g peas: A.C.C. 1,800,000/g salad: A.C.C. 770,000/g
301.	probably bacterial	July 6	North York, Ontario	hotel	?	Chinese food (fried rice, spare ribs, chicken, shrimp)		2(?)	1	?	?	poor food handling and lack of refrigeration
302.	probably bacterial	July 6	Surrey, British Columbia	?	?	cherries		≥3(?)	?	?	V.C.D.	some cherries were rotten when eaten
303.	probably bacterial	July 14	Ottawa, Ontario	home	home	carrots	X	1(?)	3	?	V.	A.C.C. 2,490,000/g fecal coliforms >11,000/g
304.	probably bacterial	July 15	Hamilton, Ontario	retail store	retail store	salmon	X	1(?)	4	10	N.V.D.H.	A.C.C. 100,000/g fish not refrigerated when bought

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
305.	probably bacterial	July 17	Winnipeg, Manitoba	delicatessen	delicatessen	roast beef	X	2(2)	9 1/2	?	V.C.	A.C.C. 120,000/g coliforms 31,000/g. Personal hygiene poor
306.	probably bacterial	July 19	Stratford, Ontario	retail store	?	pizza	X	1(?)	1 1/2	?	N.C.F., weakness	A.C.C. 6,000,000/g
307.	probably bacterial	July 21	Vancouver, British Columbia	retail store	retail store	canned whole mushrooms		1(1)	10	?	V.	can was dented. Retailer reprimanded for selling dented product
308.	probably bacterial	July 24	Ottawa, Ontario	restaurant	?	chicken salad	X	4(?)	14-18	?	N.V.C.D.F., chills	A.C.C. 4,400,000/g fecal coliforms >11,000/g
309.	probably bacterial	July 25	North York, Ontario	cafeteria	cafeteria	tuna sandwich	X	1(?)	14	?	V.C.D.F., chills	A.C.C. 230,000/g
310.	probably bacterial	July 26	North Bay, Ontario	restaurant	restaurant	pork	X	1(?)	2	?	N.	A.C.C. 268,000,000/g
311.	probably bacterial	July 27	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	seafood salad (shrimp, crab)	X	1(1)	3/4	?	N.C.F., fainting	A.C.C. 14,000,000/g coliforms 240,000/g
312.	probably bacterial	July 27	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	Chinese food	X	2(?)	5	?	V.C.D.	A.C.C. 200,000/g
313.	probably bacterial	July 29	Kingston, Ontario	restaurant	restaurant	gravy	X	3(?)	4	?	N.V.C.D.	A.C.C. 160,000/g. Gravy in 5-gallon pail put in refrigerator
314.	probably bacterial	July 29	Kingston, Ontario	home	home	ham	X	≥1(?)	9	?	V.C., dizziness	A.C.C. 460,000/g
315.	probably bacterial	July 29	Oshawa, Ontario	fast food facility	fast food facility	pizza	X	1(?)	12	?	V.C.D.F.	ground pork topping ingredient: A.C.C. 2,300,000/g fecal coliforms 2400/g
316.	probably bacterial	July 31	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	Chinese food (fried rice)	X	1(?)	1	?	C.D.	A.C.C. 400,000/g
317.	probably bacterial	July	La Malbaie, Québec	picnic	home	ham sandwiches		about 11(?)	?	12-72, median 24	V.D.	3 persons hospitalized. Sandwiches kept at inadequate temperatures
318.	probably bacterial	August 3	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	snack foods, casserole or pâté	X	3(?)	?	?	N.C.D.	snack foods: A.C.C. 11,000,000/g coliforms 460,000/g Group D streptococci 320,000/g casserole: Group D streptococci 540,000/g pâté: A.C.C. 94,000/g
319.	probably bacterial	August 8	Toronto, Ontario	retail store	?	Kraft dinner (macaroni and cheese)	X	2(?)	1	?	N.V.C.D., weakness	A.C.C. 770,000/g
320.	probably bacterial	August 10	Oshawa, Ontario	cafeteria	cafeteria	salad (cole slaw, celery, cucumbers, radishes)	X	1(?)	2 1/2	?	N.C.D.F.	cole slaw and celery: A.C.C. >30,000,000/g coliforms >2,400,000/g fecal coliforms 430-930/g cucumbers: A.C.C. 1,320,000/g fecal coliforms 2-400/g radishes: A.C.C. 19,000,000/g
321.	probably bacterial	August 13-14	North Bay, Ontario	forces base	forces base	veal	X	7(?)	4 1/2-12	?	N.C.D.	A.C.C. 8,800,000/g
322.	probably bacterial	August 15	Kingston, Ontario	cafeteria	cafeteria	ham and chicken sandwiches and beef on a bun	X	6(?)	?	?	D.	sandwiches: A.C.C. 850,000-1,500,000/g beef: 13,400,000/g
323.	probably bacterial	August 16	Toronto, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	bean sprouts	X	1(?)	3	24	V.C., chills	A.C.C. >30,000,000/g fecal coliforms >240,000/g
324.	probably bacterial	August 16	St. Albert, Alberta	retail store	retail store	canned peaches		1(1)	?	?	N.	case-cutter damage
325.	probably bacterial	August 21	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	potato salad	X	3(?)	?	?	?	A.C.C. >30,000,000/g *E. coli* >11,000/g

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P/T/H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
326.	probably bacterial	August 21-22	Alexandria, Ontario	retail store	?	canned pea soup		1(1)	3	one week	N.V., gas, general weakness, dizziness	Man ate soup twice and ill twice. Dog also ate and was sick. Product musty. Can was rusty with rasp-cutter damage
327.	probably bacterial	August 23	North York, Ontario	hotel	hotel	Chinese food (fried rice)	X	12(?)	4	<24	C.D.	A.C.C. 30,000,000/g fecal coliforms24,000/g S. aureus 43,000/g. This is the second incident at this restaurant
328.	probably bacterial	August 25	North York, Ontario	restaurant	restaurant	chicken crêpes	X	3(?)	5-6	?	?	A.C.C. 230,000/g fecal coliforms 24,000/g Group D streptococci 210,000/g
329.	probably bacterial	August 25	Hamilton, Ontario	vending machine	vending machine	canned orange drink (non-carbonated)	X	1(1)	?	?	?	can dented with hole allowing product to ferment. Vinegar odour. Gram negative rods found in drink
330.	probably bacterial	August 27	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	bean salad	X	3(?)	4	<24	N.D.	A.C.C. 910,000/g
331.	probably bacterial	August 29	Kitchener, Ontario	fast food facility	fast food facility	chicken loaf, spiced ham	X	1(?)	7 1/2	?	V.M.	chicken: A.C.C. 11,700,000/g ham: A.C.C. >30,000,000/g
332.	probably bacterial	August 30	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	Chinese food	X	2(?)	5 1/2	24	V.C.D.	A.C.C. 340,000/g
333.	probably bacterial	August 31	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	steak	X	2(?)	1	?	C.D.F.	A.C.C. 5,700,000/g
334.	probably bacterial	August 31	Toronto, Ontario	restaurant	?	ice cream and turkey	X	1(?)	0	?	N.V.C.	ice cream: A.C.C. 110,000/g coliforms 4,600/g turkey: A.C.C. 350,000/g coliforms 430/g
335.	probably bacterial	September 2	Erin, Ontario	fast food facility	fast food facility	hamburger	X	1(?)	5	?	D.H., muscle pains	A.C.C. >30,000,000/g
336.	probably bacterial	September 6	London, Ontario	fast food facility	fast food facility	pizza	X	1(?)	6	?	N.V.C., chills, dehydration	pizza topping A.C.C. 2,800,000/g
337.	probably bacterial	September 10	Scarborough, Ontario	retail store	?	2% milk in plastic jug	X	1(?)	6	?	V.D.	A.C.C. >300,000/g
338.	probably bacterial	September 11	London, Ontario	retail store	?	canned peas and canned salmon	X	1(?)	3 1/2	?	N.V.	peas and salmon: A.C.C. >30,000,000/g coliforms >11,000/g
339.	probably bacterial	September 11	Saskatoon, Saskatchewan	retail store	dairy	milk		1(1)	1	>24	V.C.D.	patient hospitalized. Milk bad with noticeable odour. Other complaints
340.	probably bacterial	September 13	Cambridge, Ontario	home	home	salmon salad	X	3(3)	10	?	V.C.	A.C.C. 650,000/g
341.	probably bacterial	September 18	Winnipeg, Manitoba	drive-in restaurant	drive-in restaurant	hamburger		2(2)	5	?	N.V.D.	improper storage of food
342.	probably bacterial	September 20	Toronto, Ontario	retail store	?	ice cream	X	1(1)	5-6	?	N.V.D.	A.C.C. >30,000,000/g
343.	probably bacterial	September 21	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	mushroom omelette	X	2(2)	1 1/2	?	N.C.	A.C.C. 1,410,000/g coliforms >300,000/g. Improper preparation of mushrooms
344.	probably bacterial	September 22	Toronto, Ontario	retail store	?	shellfish (shrimp, scallops, crab)	X	2(?)	18	?	N.V.C.D., weakness	uncooked shrimps: A.C.C. >30,000,000/g coliforms 24,000/g uncooked scallops: A.C.C. 3,400,000/g coliforms 7,300/g crab leg: A.C.C. 270,000/g
345.	probably bacterial	September 27	Oshawa, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger	X	1(?)	0	?	N.V.D.	A.C.C. 23,000,000/g coliforms 2400/g
346.	probably bacterial	September 29	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	chicken salad	X	1(?)	12	?	N.D.	A.C.C. 3,100,000/g coliforms 240,000/g

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P F H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
347.	probably bacterial	September 30	Burford, Ontario	banquet in arena	catering company	potato salad	X	52(750)	26-30	?	N.V.D., chills	A.C.C. 10,000,000/g. Potato salad not refrigerated for 10 hours. Unsanitary conditions at caterer's
348.	probably bacterial	September	Stratford, Ontario	restaurant	restaurant	submarine sandwich containing ham, salami, spiced meat loaf and cheese	X	1(?)	4 1/2	?	N.V.C.D.F.	A.C.C. 1,600,000/g
349.	probably bacterial	October 6	Guelph, Ontario	cafeteria	cafeteria	beef tongue	X	2(?)	8	?	V.C.D.	A.C.C. 1,200,000/g
350.	probably bacterial	October 6	Orangeville, Ontario	retail store	?	wieners	X	3(?)	3 1/2	?	V.D.	A.C.C. >10,000,000/g
351.	probably bacterial	October 5	Toronto, Ontario	home	home	sliced ham and meat loaf	X	1(1)	6	?	V.C.F.	ham A.C.C. 1,900,000/g coliforms 4,600/g meat loaf A.C.C. 1,100,000/g
352.	probably bacterial	October 9	Scarborough, Ontario	retail store	?	ham	X	3(?)	12	?	V.C.D.	A.C.C. 2,100,000/g
353.	probably bacterial	October 10	Midhurst, Ontario	restaurant	restaurant	roast duck	X	1(?)	6	?	C.D.	A.C.C. 710,000/g Group D streptococci 19,000/g
354.	probably bacterial	October 12	Ottawa, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	fried chicken	X	1(?)	1/6	?	C.	sour smell raw chicken A.C.C. 12,000,000/g fecal coliforms 1500/g
355.	probably bacterial	October 13	Weston, Ontario	catering company	catering company	canned sweetened reconstituted orange juice		1(1)	immediately	?	N.C., dizziness, perspiration, numbness	after first mouthful patient noticed unusual taste, felt "glowing" inside. Juice also had off-smell. Gram positive rods found in juice causing effervescent taste. Can had leaked probably at pull-tab
356.	probably bacterial	October 16	Sudbury, Ontario	club	club	submarine sandwich	X	2(?)	1	?	V.C.D.	A.C.C. >10,000,000/g
357.	probably bacterial	October 17	Ottawa, Ontario	bakery	bakery	meat loaf	X	1(?)	1	?	N.	A.C.C. >10,000,000/g
358.	probably bacterial	October 19	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	hard boiled eggs	X	2(?)	2 1/2	24	N.C.D., weakness	A.C.C. 4,700,000-6,000,000/g
359.	probably bacterial	October 20	Ottawa, Ontario	home	home	tomato and meat sauce	X	1(?)	2 1/4	?	V.D.F., dizziness, weakness	A.C.C. >10,000,000/g
360.	probably bacterial	October 22	Toronto, Ontario	delicatessen	delicatessen	chicken loaf	X	2(?)	1 1/2-5	?	V.C.D.	A.C.C. 14,000,000/g
361.	probably bacterial	October 23	Saskatoon, Saskatchewan	retail store	retail store	canned apple and lime juice		1(1)	immediately	6	N.C.D., burning sensation in the esophagus	can had a dent of 0.5 cm at the seam. Taste of juice unusual
362.	probably bacterial	October 23	Morinville, Alberta	delicatessen	delicatessen	?		1(1)	5	3-4	N.C.D.	inadequate hot holding and inadequate reheating
363.	probably bacterial	October 25	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	egg salad sandwich	X	1(1)	6 3/4	?	N.V.D., dizziness	A.C.C. 200,000/g
364.	probably bacterial	October 27-November 3	Winchester, Ontario	retail store	?	canned rice puddings and tapioca puddings		2(2)	4	?	N.D.H.	puddings were given to children for school lunches over several days. Both rice and tapioca puddings were foul-smelling
365.	probably bacterial	October 28	Windsor, Ontario	home	home	chicken		1(1)	1 1/2	?	V.D.F.P., double vision	chicken neck boiled and left overnight unrefrigerated
366.	probably bacterial	October 29	Ottawa, Ontario	retail store	?	bean and bacon soup	X	3(3)	12	12	V.D.	soup had off-taste like vinegar. Only a taste was taken by everybody. Opened can showed no external defects but contained Gram positive rods

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P.V.H.	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
367.	probably bacterial	October 29	Regina, Saskatchewan	retail store	manufacturing plant	smoked turkey		2(2)	14-15	20-24	N.V.C.D.	turkey discoloured ACC 620,000-260,000,000/g coliforms up to >1400/g, median 17/g
368.	probably bacterial	November 1	Toronto, Ontario	home	home	vegetable casserole	X	3(?)	11 1/2-12	24	N.V.C.D.	A.C.C. >30,000,000/g
369.	probably bacterial	November 1	Larette, Manitoba	retail store	retail store	canned orange juice		2(2)	soon after drinking	?	N.V.	contents black and separated. Pull tabs of can had leaked
370.	probably bacterial	November 5	Kitchener, Ontario	school cafeteria	?	cabbage rolls	X	2(?)	?	?	?	A.C.C. 1,010,000/g
371.	probably bacterial	November 6	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	Chinese food (chicken fried rice)	X	3(?)	6	24	N.V.C.D.	A.C.C. 1,400,000/g
372.	probably bacterial	November 10	Newark, Ontario	retail store	retail store	mock chicken loaf	X	3(?)	5-10	?	V.	A.C.C. >30,000,000/g Group D streptococci >3,000,000/g
373.	probably bacterial	November 14	Cornwall, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	eggs	X	3(?)	6	?	V.C.D.F., burping, weakness	A.C.C. 790,000/g. Eggs undercooked. Gravy also prepared in bulk and 4-gallon batch put in refrigerator
374.	probably bacterial	November 14	Willowdale, Ontario	home	home	macaroni and tuna salad	X	4(?)	18	?	V.	A.C.C. 9,200,000/g coliforms 4600/g
375.	probably bacterial	November 15-December 12	Ottawa, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned infant formula		1(1)	6 weeks	3	V.D.F.	infant fed 11 cans of formula before the mother heard of a recall of the product. Last can in the case was swollen and side seam seemed to have leaked
376.	probably bacterial	November 16	Kitchener, Ontario	home	home	ham	X	5(?)	1-2	?	C.	A.C.C. >30,000,000/g
377.	probably bacterial	November 16	Winnipeg, Manitoba	retail store	car	chicken pie	X	3(4)	9	5	C.D.N.	pie left in car for 3 hours. Later pie smelled bad. *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* isolated
378.	probably bacterial	November 19	King City, Ontario	hotel	hotel	ice cream	X	9(?)	5-6	?	N.V.C.D.	A.C.C. 1,100,000/g fecal coliforms 930/g ice cream scoop contaminated
379.	probably bacterial	November 20	Toronto, Ontario	home	home	hamburger	X	2(?)	4	?	D.	A.C.C. >30,000,000/g
380.	probably bacterial	November 21	Midhurst, Ontario	home	home	submarine sandwich (cheese, capicolla, ham, salami)	X	3(?)	1/2-5	?	V.D.	A.C.C. 214,000,000/g fecal coliforms 2600/g
381.	probably bacterial	November 21	Toronto, Ontario	hotel	hotel	seafood cocktail	X	2(?)	6	?	V.C.D.	A.C.C. 2,800,000/g
382.	probably bacterial	November 24	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	salmon salad sandwich	X	1(?)	3-3 1/2	?	V.D., dizziness	A.C.C. 320,000/g
383.	probably bacterial	November 26	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	ham	X	35(?)	26-36	?	V.C.D.M.F., muscular pain	A.C.C. 1,200,000/g
384.	probably bacterial	November 27	Toronto, Ontario	home	?	hamburger	X	4(?)	8-10	?	N.C.D.F.	raw hamburger: A.C.C. >30,000,000/g
385.	probably bacterial	November 27	Maple Ridge, British Columbia	home	home	home-canned salmon	X	2(2)	4	?	V.D.	left-over salmon sandwich: >1,000,000 coagulase negative staphylococci/g
386.	probably bacterial	November 29	London, Ontario	retail store	?	parsley loaf, corned beef and pepperoni steak	X	1(?)	2	?	C.D.	A.C.C. 5,400,000- >30,000,000/g
387.	probably bacterial	November	Port Rowan, Ontario	retail store	retail store	canned shrimp		1(?)	10	?	N.V.	product old. Side seam corroded and leakage problem
388.	probably bacterial	December 1	Brantford, Ontario	fast food facility	fast food facility	potato salad	X	1(?)	15	?	N.C.D.	A.C.C. 10,000,000/g

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data (+ve)	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
389.	probably bacterial	December 2	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	ham	X	12(?)	24-36	?	V,C,D,H,F., muscular pain	A.C.C. 890,000/g. Same restaurant involved as above
390.	probably bacterial	December 2	Toronto, Ontario	fast food facility	fast food facility	corned beef	X	1(?)	6	<24	N,C,D.	A.C.C. 360,000/g
391.	probably bacterial	December 5	London, Ontario	college cafeteria	cafeteria	corned beef	X	1(?)	2-2 1/2	?	V,C.	A.C.C. 420,000/g
392.	probably bacterial	December 6	Toronto, Ontario	tavern	tavern	salad	X	8(?)	8	?	N,V,D.	A.C.C. >30,000,000/g
393.	probably bacterial	December 8	Vancouver, British Columbia	retail store	home	canned corned beef		1(1)	1	6	N,V,C,D.	can opened and left at room temperature for 48 hours before consumption
394.	probably bacterial	December 12	Brantford, Ontario	retail store	?	pork shoulder	X	5(?)	6	?	N,V,D.	A.C.C. >30,000,000/g Group D streptococci >3,000,000/g fecal coliforms 1,100,000/g
395.	probably bacterial	December 17	North York, Ontario	take-out restaurant	take-out restaurant	potato salad	X	4(?)	2-4	48	N,V,D,H.	A.C.C. >30,000,000/g Group D streptococci >3,000,000/g left at ambient temperature
396.	probably bacterial	December 18	North York, Ontario	cafeteria	cafeteria	egg salad sandwich	X	1(?)†	3-5	?	N,V,H., weakness	A.C.C. 520,000/g
397.	probably bacterial	December 20	Oshawa, Ontario	restaurant	?	Chinese food (chicken fried rice)	X	2(?)	1 1/2	?	V,D.	A.C.C. 167,000/g
398.	probably bacterial	December 20	North York, Ontario	restaurant	restaurant	rice, cucumbers, shrimps and crab	X	5(?)	4	?	C,D.	rice: A.C.C. >30,000,000/g cucumbers, shrimps, crab: A.C.C. 430,000-4,100,000/g coliforms 40-24,000/g
399.	probably bacterial	December 27	Waterloo, Ontario	restaurant	restaurant	steaks	X	5(?)	2 1/2	?	V,C.	A.C.C. 2,100,000-10,100,000/g coliforms 2400/g
400.	probably bacterial	December 28	Toronto, Ontario	retail store	?	summer sausage	X	1(?)	2	?	V,C,D., sweating, muscular pain	A.C.C. 3,000,000/g
	UNKNOWN - PROBABLY BACTERIAL OR MOLD OR YEAST											
401.	probably bacterial or yeast	January 25	Montréal, Québec	retail store	?	stoned dates		1(1)	?	?	C.	strong fermentation taste
402.	probably bacterial or yeast	March 23	Toronto, Ontario	restaurant	manufacturing plant	canned apple juice		1(?)	imme-diately	?	V.	product had bad taste and odour of cider vinegar. Other complaints received because of fermentation of apple juice prior to pasteurization and canning
403.	probably bacterial or yeast or mold	August 30	Toronto, Ontario	home	home	strawberry cake	X	1(?)	4-6	?	D.	A.C.C. >30,000,000/g yeast cells and mold growth on cake
404.	probably bacterial or yeast or mold	August 27	Scarborough, Ontario	retail store	?	margarine	X	2(?)	8-12	?	C,D.	A.C.C. 2,400,000/g yeast and mold 170,000/g coliforms 110,000/g
405.	probably bacterial or yeast	December 1	Charlottetown, Prince Edward Island	retail store	?	unsweetened red grape juice		1(1)	12	?	F.	product fermented
	UNKNOWN - PROBABLY ANIMAL											
406.	probably paralytic shellfish poison	April 23	St. George, New Brunswick	restaurant	?	deep fried clams		1(1)	2 1/2	12	N,V,H., weakness, numbness of arms and legs, difficulty with breathing and standing up	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Establishment	Where Food Manufactured	Vehicle	Lab. Data (FVT)	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Incub. Period (hrs.)	Duration (hrs.)	Symptoms	Comments
407.	probably paralytic shellfish poison	September 17	Fanny Bay, Vancouver Island, British Columbia	snack bar	?	smoked oysters	X	3(3)	immediately	1/2	tingling sensation	smoked oysters 44 µg PSP per 100 g
408.	probably scombroid poison	March 26	Victoria, British Columbia	retail store	manufacturing plant	smoked kipper		1(1)	10 minutes	2	N., fainting, light-headedness, shortness of breath and tingling of fingers	
	UNKNOWN - PROBABLY CHEMICAL											
409.	probably copper	March	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	coca-cola		≥3(?)	5-10 minutes	?	V.H.	same problem a year ago blamed by firm on faulty copper piping from soda dispenser
410.	probably tin	March 8	Saskatoon, Saskatchewan	retail store	manufacturing plant	canned mushrooms	X	1(1)	2 1/2-5	36	N.V.C., chills, weakness	can interior black and corroded. Tin 58 ppm
411.	probably tin	April 26	North Vancouver, British Columbia	retail store	home	canned pineapple juice		2(2)	2	?	?	consumers had left the juice in the can refrigerated for >36 hours. The can had turned black inside with noticeable smell of contents
412.	probably tin	May 24	London, Ontario	retail store	retail store	canned mushrooms		2(2)	a few hours	?	?	can badly pitted. A less corroded can from same lot had 66 ppm tin
413.	probably tin	November 10	Winnipeg, Manitoba	retail store	retail store	canned tomatoes	X	1(1)	1	24	N.C.H., dizziness	seams rusty, cover hook too short. Lacquer pitted. Tinny taste. Tin 41.5 ppm
414.	probably metal	May 6	Vancouver, British Columbia	retail store	retail store	canned tomato paste		2(2)	≥12	>72	N.	obvious detinning along side seam and processors end of can
415.	probably metal	May 22	Kitchener, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned beans		1(1)	1 1/2	24	N.V.	contents milky. Hole in can end interior very rusty
416.	probably metal	May 24	Vancouver, British Columbia	retail store	retail store	canned strawberries		1(1)	10	?	N.	can corroded and swollen. Other cans of this lot also swollen
417.	probably metal	July 5	Victoria, British Columbia	retail store	retail store	canned whole tomatoes	X	1(?)	?	?	?	inner lining of can completely broken down and very rusty. Retailer had many more cans of same product on shelf with soft swells
418.	probably metal	July 30	Etobicoke, Ontario	retail store	?	canned sauerkraut		2(2)	1/2	?	N.C., gas	metallic taste
419.	probably metal	December 13	Don Mills, Ontario	retail store	retail store	canned peach halves		1(1)	1/2	?	C.	detinning of the can inside
420.	probably rancid compound	March 13	Penticton, British Columbia	retail store	manufacturing plant	peanuts		4(4)	?	?	?	peanuts smelled and appeared stale
421.	probably rancid compound	July	Winnipeg, Manitoba	retail store	manufacturing plant	infant cereal		1(1)	?	?	?	cereal smelled like paint. Product out-dated
422.	probably ethoxyquin	April 9	Calgary, Alberta	retail store	retail store	bottled soft drink	X	1(?)	?	?	?	product had persistent metallic taste. Drink too old, allowing ethoxyquin to develop
423.	probably pesticide	August 28	Tichborne, Ontario	retail store	?	frozen strawberries	X	2(2)	4	?	N.V., dizziness, puffed eyes	
424.	probably pesticide	September 12	Richmond Hill, Ontario	retail store	?	celery		2(2)	a few minutes	<1	burning mouth and lips and flushed face	
425.	probably formaldehyde	July 10-24	Thornhill, Ontario	manufacturing plant	manufacturing plant	maple syrup	X	2(2)	?	continuous with continued consumption	fatigue, malaise, generalized pain	trace formaldehyde residues found in product five weeks after complaint made. Use of paraformaldehyde to keep maple trees spout holes open not permitted in Canada

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Manufactured	Vehicle	Lab. Data: P.T.†	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
426.	probably solvent	March 6	North York, Ontario	fast food facility	fast food facility	hamburger	X	2(?)	18	?	C.D.H.	petroleum taste noted in hamburger
427.	probably chemical	February 23	Calgary, Alberta	retail store	farm	grapes	X	≥2(?)	soon after eating	?	N., chest pains	off taste and unusual odour. 3 ppm biphenyl pesticide found on grapes. Other complaints received. Product removed from market
428.	probably chemical	February 27	Huntsville, Ontario	home	?	lettuce		1(1)	8	?	V.C.	2 guinea pigs also ate lettuce and died 18-24 hours later. Chemical contamination suspected
429.	probably chemical	March 6	London, Ontario	retail store	retail store	bottled reconstituted lemon juice		1(1)	?	?	?	product has been on shelf too long. Juice did not have normal colour
430.	probably chemical	March 15	North York, Ontario	retail store	retail store	canned grape juice		1(1)	5 1/2	24	N.V.C.D.	product old and discoloured
431.	probably chemical	April 2	Hamilton, Ontario	retail store	manufacturing plant	bottled cola		2(2)	10	?	?	taste was strong and bitter
432.	probably chemical	April 21	Edmonton, Alberta	hotel	manufacturing plant	bacon		1(?)	immediately	?	intense burning in mouth	patient hospitalized. pH of the product ≥12 and salt content 6.4%
433.	probably chemical	April 28	Montreal, Quebec	retail store	?	cheddar cheese	X	1(1)	rapid	?	burning sensation in abdomen	sorbate: 2000 ppm tolerance level, 1000 ppm
434.	probably chemical	August 25	Thunder Bay, Ontario	retail store	?	sole fillets		≥2(5)	12	?	N., bad taste in mouth	fish had a strong chemical odour
435.	probably chemical	September 10	Saskatoon, Saskatchewan	retail store	manufacturing plant	milk	X	1(1)	1	24	V.C.D.	child hospitalized. Milk had off flavour and smell. Other complaints had been received. Rinse chemicals suspected of being in milk
436.	probably chemical	September 14	Charlottetown, Prince Edward Island	retail store	?	instant coffee	X	2(2)	immediately	?	blistering of mouth	product had very pungent odour
437.	probably chemical	November 11	Iberville, Québec	retail store	?	canned herring in vinegar		1(1)	1-1/2	?	N.C.	can swollen and should not have been eaten after 1977
438.	probably chemical	November 14	Vancouver, British Columbia	retail store	retail store	canned sliced pineapple		1(?)	1 1/2	?	V.	can partially detinned. Probably old stock
439.	probably chemical	November 27	Verner, Ontario	retail store	?	canned tomato juice		3(4)	6 1/2 - 13	12	V.C.D., weakness	can ends rusted. Some oxidation also inside can
	UNKNOWN											
440.	?	January 5	Cranbrook, British Columbia	retail store	?	milk (pasteurized)		2(2)	1/2	3-7	N.C.D.	
441.	?	January 10	Whitchurch, Ontario	take-out restaurant	?	beef or vegetables		2(?)	6	?	N.V.C.D., gas	
442.	?	January 10	North York, Ontario	restaurant	restaurant	spare ribs, ice cream or whipped cream		3(3)	8	?	V.C.	
443.	?	January 14	Penticton, British Columbia	home	home	salmon casserole		2(2)	3 1/2	36	N.C.D.F.P.	
444.	?	January 15	Ottawa, Ontario	home	?	chicken wings		2(?)	3	?	N.V.D., weakness	
445.	?	January 16	Dundas, Ontario	home	?	steamed salmon		2(?)	8	?	N.C.	
446.	?	January 18	St. Albert, Alberta	bakery	?	cake		2(2)	20 minutes-2 1/2 hrs	?	N.V.C.D.	
447.	?	January 21	Vancouver, British Columbia	home	home	chicken		4(4)	3-4	24-48	C.D.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data F V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
448.	?	January 21	Regina, Saskatchewan	take-out restaurant	?	pizza		2(?)	10 minutes	24	V., dizziness	
449.	?	January 22	Greenhurst, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken, cole slaw or french fries		6(6)	1/2-12	12-24	N.V.C.D.	
450.	?	January 23	Scarborough, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken or macaroni salad		4(?)	8	?	V.D.	
451.	?	January 23	Montréal, Québec	take-out restaurant	home	stew		6(?)	5	3	N.V.C.	
452.	?	January 24	Peterborough, Ontario	?	?	lobster		6(?)	25	?	V.C.F.H., chills	
453.	?	January 26	Goderich, Ontario	retail store	?	pork		2(?)	8	?	N.D.H.	
454.	?	January 28	Trenton, Ontario	retail store	?	candy bars		6(6)	12	48	V.C.D.F.	
455.	?	January 29	Regina, Saskatchewan	take-out restaurant	?	fried chicken		5(?)	8	24	V.D.	A.C.C. 89,000/g
456.	?	January 29	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	coconut pie or chocolate cake		2(4)	4-5	12	N.V.C.D.	
457.	?	January	Ottawa, Ontario	retail store	?	canned chunky beef soup		3(3)	8-9	14-15	V.C.D.F.	
458.	?	February 3	Papineauville, Québec	retail store	?	tangerines		2(2)	?	?	?	
459.	?	February 5	Montréal, Québec	retail store	?	meat pie		2(2)	6-8	8	N.V.C.D.	
460.	?	February 7, 8	Gondola Point, New Brunswick	retail store	?	caramel cakes		≥3(?)	7-7 1/2	?	V.	
461.	?	February 8	North York, Ontario	take-out restaurant	?	potato salad		3(?)	11	24	?	
462.	?	February 9	Burlington, Ontario	restaurant	?	seafood casserole		2(?)	4 1/2	?	C.D.	
463.	?	February 10	Windsor, Ontario	fast food facility	?	?		2(?)	3	?	N.V.	
464.	?	February 10	Canning, Nova Scotia	retail store	?	orange flavour crystals		3(3)	5 minutes	1-5	C.	
465.	?	February 12	North York, Ontario	restaurant	?	Chinese food		2(?)	1	?	V.C.	
466.	?	February 13	St. John's, Newfoundland	take-out restaurant	take-out restaurant	chicken or chips		2(?)	5-7	?	V.C.D.	
467.	?	February 13	Ste. Anne-de-la Pérade, Québec	?	?	french fries and potato chips		20(?)	soon after eating	several hours	?	
468.	?	February 15	Burnaby, British Columbia	home	?	sausage roll		2(2)	6-8	10	N.V.C.P.	
469.	?	February 16	Winnipeg, Manitoba	retail store	?	canned mushrooms		2(2)	4-5	16	N.V.C.D.F.	
470.	?	February 16	Toronto, Ontario	meat market	?	steaks		2(2)	1-2	4-5	N.C.D.	off and bitter taste to steaks
471.	?	February 17	Markham, Ontario	restaurant	?	?		3(?)	8-12	?	V.D.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P/T/H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
472.	?	February 18	London, Ontario	home	?	chocolate cake		2(?)	14	?	V.D.H., sore limbs	
473.	?	February 18	Montréal, Québec	restaurant	?	?		5(3)	10-17	7-9	N.V.C.D.	
474.	?	February 19	Victoria, British Columbia	retail store	manufacturing plant	chocolate candy		2(2)	5-6	24-36	N.V.	
475.	?	February 19	Minburn-Vermilion, Alberta	take-out restaurant	?	?		6(?)	12	?	C.D.	
476.	?	February 19	Woodstock, Ontario	retail store	?	beef		3(?)	?	?	N.D.	
477.	?	February 21	Sault Ste. Marie, Ontario	home	?	eggs, rice, veal, potatoes or pudding		5(5)	2-3	?	N.V.C.D.H.	
478.	?	February 21	Winnipeg, Manitoba	retail store	?	frozen orange juice		3(3)	1/2	5-9	V.D.F.	
479.	?	February 22	Toronto, Ontario	retail store	retail store	meat pie		2(2)	1/2 - 6	24	C.N., dizziness	old product
480.	?	February 24	Winnipeg, Manitoba	retail store	?	dried apricots		2(?)	?	?	?	
481.	?	February 25	Cranbrook, British Columbia	restaurant	restaurant	steak or sour cream		2(2)	2	6-12	N.V.C.D.	
482.	?	February 26	Delta, British Columbia	home	home	fried chicken		9(5)	31 1/2-37 1/2	24-35 1/2	N.V.C.F., H.P.	
483.	?	February 26	Campbell River, British Columbia	catering company	catering company	roast beef and gravy		18(80)	24-48	?	N.V.D.	
484.	?	February 27	North York, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken		2(?)	1	?	N.V.C.	
485.	?	February 28	Nicholson Point, Kingston, Ontario	retail store	?	peanuts		2(?)	8-16	?	N.V.D.	
486.	?	February 28	Parry Sound, Ontario	home	?	jellied tongue		2(?)	?	?	V.D.	
487.	?	March 1	Markham, Ontario	retail store	?	salad dressing		3(?)	8-12	?	V.D.	
488.	?	March 2	Ottawa, Ontario	retail store	?	sausage rolls		2(?)	2-16	?	N.V.D.	
489.	?	March 3	Brantford, Ontario	retail store	?	hamburger	X	3(?)	7	?	N.V.D.	raw hamburger: A.C.C. 6,100,000/g fecal coliforms 6000/g
490.	?	March 5	Dartmouth, Nova Scotia	retail store	?	oranges		2(?)	5	4 days	V.C.D.	
491.	?	March 5	Seal Cove, Nova Scotia	retail store	?	molasses		2(2)	8 1/2	6-16	V.D.	molasses can swollen
492.	?	March 5	Milton, Ontario	home	?	meat pie		2(?)	18-24	?	V.D., chills	
493.	?	March 8	Toronto, Ontario	home	?	pizza		2(?)	1	?	?	
494.	?	March 8	Lorette, Manitoba	retail store	?	peanut butter		2(2)	shortly after eating	?	D.	
495.	?	March 8, 10, 12	Toronto, Ontario	bakery	?	sour cream coffee cake		5(3)	12-14	?	V.D., collapse	
496.	?	March 9	Niagara Falls, Ontario	home	?	veal or chili		2(?)	6	?	N.V.C.D.F.H.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P.T.?	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
497.	?	March 10	Hamilton, Ontario	retail store	?	cheese		3(?)	1	?	V.	
498.	?	March 11	Sydenham, Ontario	camp	?	?		11(?)	?	?	?	
499.	?	March 11	Surrey, British Columbia	take-out restaurant	take-out restaurant	fried chicken or potato salad		2(3)	6	14-24	N.V.C.	
500.	?	March 13	Nanaimo, British Columbia	retail store	?	canned minced salmon		3(3)	28-35	10-36	V.C.D., dizziness and burning sensation in stomach	
501.	?	March 13	Winnipeg, Manitoba	retail store	?	chicken		3(3)	2 1/2-3	>24	N.C.V.D.	
502.	?	March 14	Timmins, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken		6(?)	5	?	V.D.	
503.	?	March 14	Maple Ridge, British Columbia	take-out restaurant	take-out restaurant	fried chicken or potato salad		2(4)	?	16	N.C.D.H.	
504.	?	March 14	Grand Bank, Newfoundland	retail store	?	bottled coca cola		2(2)	1/4	?	N., gas	
505.	?	March 16	Richmond, British Columbia	take-out restaurant	?	fried chicken		3(3)	1/2-1	24	N.V.C.D.F.P.	
506.	?	March 18	Toronto, Ontario	delicatessen	?	corned beef		3(?)	?	?	N.C.	
507.	?	March 19	North York, Ontario	retail store	?	Jarlsberg cheese		6(6)	16-20	96	V.	
508.	?	March 19	North York, Ontario	retail store	?	peanut butter		2(?)	2 1/2	?	N.V.C.D.F., chills	
509.	?	March 19	Hamilton, Ontario	retail store	?	chocolate candies		2(?)	4	?	N.V.	
510.	?	March 20	Radium, British Columbia	restaurant	restaurant	cole slaw, shrimp and seafood sauce		2(2)	1-2	?	N.V.C.D.H.	
511.	?	March 23	St. Albert, Alberta	retail store	?	sliced ham		3(3)	11	18	N.V.C.D.	
512.	?	March 27	Cobourg, Ontario	retail store	?	Kolbasse meat		2(2)	?	?	V.D.	
513.	?	March 28	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	clams		2(2)	5 1/2-10 1/2	?	N.V.C.D.	
514.	?	March 28	Montréal, Québec	retail store	?	ham, turkey or custard tart		9(12)	34-47	24	N.V.D.F.	
515.	?	March 29	Hamilton, Ontario	home	?	stew		4(?)	?	?	V.C.	
516.	?	March 30	Surrey, British Columbia	home	?	salmon sandwich spread (from canned salmon)		2(2)	3/4 - 1	?	visual disturbances, headaches, difficulty in talking and swallowing, felt weak and dizzy and unable to maintain balance	
517.	?	March 31	Toronto, Ontario	tavern	?	cold beef		2(?)	13 1/2	?	N.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
518.	?	March 30	Belleville, Ontario	retail store	?	canned green beans		2(2)	4	?	V.C., bloating, chills	
519.	?	March 30	Fort Saskatchewan, Alberta	restaurant	restaurant	Chinese food (rice, shrimp)		2(?)	1-2	?	N.V.D.H., chills	
520.	?	March	Longueuil, Québec	take-out restaurant	take-out restaurant	chicken		5(5)	2-7	?	N.V.C.D., weakness	
521.	?	March	Lower Sackville, Nova Scotia	retail store	?	canned mushrooms		3(3)	12-24, 3-4	?	D., chills, dehydration, weakness	
522.	?	April 1	Weyburn, Saskatchewan	?	?	?		7(13)	?	about 24-48	V.C.D.	3 persons hospitalized. A number of foods at home or at restaurants could have been responsible
523.	?	April 2	Brockville, Ontario	take-out restaurant	?	milkshake or ice cream		3(?)	23-24	?	V.D.	
526.	?	April 2	Surrey, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (deep fried pork, deep fried prawn and chop suey)		2(2)	11-12	36	N.V.D.P.	
525.	?	April 2	Burnaby, British Columbia	fast food establishment	?	onion rings		2(2)	1-5	24-72	N.V.C.D.F.	
526.	?	April 2-3	St. Stephen, New Brunswick	retail store	?	maple syrup		3(3)	5 1/2	?	N.V.D.	
527.	?	April 3	Woodstock, Ontario	retail store	?	ham		2(?)	10	?	V.D.	
528.	?	April 3	Toronto, Ontario	restaurant	?	cheeseburger		4(?)	8	?	V.C.D.	
529.	?	April 3	Hay River, Northwest Territories	retail store	?	infant formula		1(1)	?	?	?	several other complic'nts concerning the same lot received
530.	?	April 5	Welland, Ontario	retail store	?	canned potatoes and beans		2(?)	10	?	V.	
531.	?	April 5	Oakville, Ontario	retail store	?	cherry cheese cake		3(?)	10-15	?	?	
532.	?	April 5	Windsor, Ontario	fast food facility	?	chili dogs		3(3)	3-4	?	C.D.	
535.	?	April 6	Victoria, British Columbia	home	home	macaroni and cheese		4(4)	3 - 4 1/2	8-12	N.V.C.D.F.P.	
534.	?	April 8	Saskatoon, Saskatchewan	home	?	ham, rice or lettuce and bean salad		2(2)	2-4	12	N.V.C.D., chills	
535.	?	April 10	Coquitlam, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (fried rice, chow-mein, almond breaded chicken		2(2)	12	24	N.C.F.	
536.	?	April 10	North York, Ontario	restaurant	?	onion soup, gniocchi or bread		2(?)	10 minutes	?	V.H.	
537.	?	April 10	Montréal, Québec	retail store	home	margarine		3(3)	10	1	N.	
538.	?	April 10	Montréal, Québec	retail store	?	haddock stuffed with shrimps		3(3)	48	168	C.D.F.	
539.	?	April 11	London, Ontario	school	?	hamburger		12(?)	20 minutes -4	?	V.C.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
540.	?	April 13	St. John's, Newfoundland	home	home	meat cakes		2(?)	4	21	N.V., salivation, flushing, thirst	
541.	?	April 14	Winnipeg, Manitoba	catering company	?	Chinese food (spare ribs, shrimp)		2(2)	?	?	?	
542.	?	April 14	Harbour Grace, Newfoundland	?	?	canned beef chunks and onions in gravy		4(4)	?	?	V.D.	
543.	?	April 15	Williams Lake, British Columbia	retail store	?	chocolate bar		2(2)	2-12	?	V.D.	
544.	?	April 15	Labrador City, Newfoundland	retail store	?	?		2(2)	?	?	V.D.	
545.	?	April 17	Hamilton, Ontario	fast food facility	?	hamburger		2(?)	3 1/2-7 1/2	?	V.C.D.	
546.	?	April 17	Ottawa, Ontario	hotel restaurant	?	pastries with shrimp meat		10(?)	3-5	?	N.V.C.D.	diners and staff ill
547.	?	April 19	Cottam, Ontario	fast food facility	?	doughnuts		2(?)	2 1/2-3	?	N.V.C.D., chills	
548.	?	April 21	Montréal, Québec	restaurant	?	pizza		3(3)	3/4	3	N.V.C.D.	
549.	?	April 22	Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	pizzas		2(2)	3-9	16-30	N.V.C.D.	
550.	?	April 22	Richmond, British Columbia	home	home	home-made jam		2(2)	?	?	N.C., dizziness	
551.	?	April 23	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	Chinese food (sweet and sour chicken balls, beef, egg foo yong, fried rice)		2(2)	4-8	?	N.V.F., bloated feeling	
552.	?	April 23	St. Jacobs, Ontario	restaurant	?	corn		28(?)	14	?	C.D.	
553.	?	April 24	Fergus, Ontario	retail store	?	meat		2(?)	2-3	?	V.C.D.	
554.	?	April 24	Montréal, Québec	retail store	?	steak		2(2)	1 1/2	4	N.C.	
555.	?	April 25	Dunnville, Ontario	fast food facility	?	fried chicken		2(?)	1/2	?	N.V.H.	
556.	?	April 28	Kimberley, British Columbia	hotel	hotel	cole slaw		≥30(>100)	30	>24	V.C.D.F.H., malaise	
557.	?	April 29	White Rock, British Columbia	restaurant	?	escargots		2(2)	1/2	6-7	N.D.F.P.	
558.	?	April 30	Hamilton, Ontario	retail store	?	canned cream of mushroom soup		2(?)	?	?	N.V.C., dizziness	
559.	?	April	Kamloops, British Columbia	home	home	beef		2(2)	?	?	C.D.	
560.	?	May 1	Penticton, British Columbia	retail store	?	barbecued chicken, cole slaw, or potato salad		3(4)	2-4	12-24	N.V.C.D. F.P.	
561.	?	May 3	Milford, Nova Scotia	retail store	retail store	cheese spread		3(3)	?	?	C.D.	product was outdated and was discoloured and dried out

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from		Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data				Comments
			Locality	Establishment				No. Ill (at risk)	Incub. Period (hrs.)	Duration (hrs.)	Symptoms	
562.	?	May 5	Ottawa, Ontario	fast food facility	?	hamburger		4(?)	1/4	?	N.	
563.	?	May 7	London, Ontario	home	?	cherry cheese cake	X	3(?)	6 1/2	?	V.C.D.F.H., dizziness	A.C.C. 50,000/g
564.	?	May 8	Windsor, Ontario	retail store	?	potato salad		2(?)	3-4	?	N.V.C.D., chills	
565.	?	May 8	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	milk shake		2(2)	4-13	?	N.V.D.F.	
566.	?	May 8	North Battleford, Saskatchewan	picnic	?	?		3(10)	3	12	V.D.	
567.	?	May 9	Ottawa, Ontario	home	?	smoked meat	X	2(?)	3	?	V.D.	A.C.C. 9,200,000/g
568.	?	May 9	Guelph, Ontario	retail store	?	pork chops		3(?)	12	?	V.	
569.	?	May 9	St. Catharines, Ontario	bakery	?	meat pie		2(?)	2 1/2	?	N.V.	
570.	?	May 9	Didsbury, Alberta	retail store	?	tomato and clam juice		2(?)	1-4	?	?	other complaints received concerning this product were off taste and ingredient separation
571.	?	May 10	Toronto, Ontario	restaurant	?	Chinese food (egg drop soup, bean sprouts, cabbage, shrimp or steak)		2(?)	2 1/2	?	N.V.C.D.	
572.	?	May 10	Lindsay, Ontario	school	?	apple juice, chicken or corn oil		12(17)	5-60 minutes, median 20 minutes	2-48, median 24	N.V.C. (burning stomach) H., dizziness, weakness, chills	
573.	?	May 12	Kitchener, Ontario	retail store	?	maple sugar candies		3(?)	3 1/2	?	V.D.	
574.	?	May 13	Prince Rupert, British Columbia	retail store	?	summer sausage		2(3)	3-12	2-72	N.V.C.D.F., weakness	
575.	?	May 14	Windsor, Ontario	restaurant	?	Polish sausage		2(?)	1/2	?	N.C.D.	
576.	?	May 14	North York, Ontario	home	?	potato salad		10(?)	3	<24	?	
577.	?	May 14	Burnaby, British Columbia	home	?	beef fondue dinner		3(5)	4-5	10	V.	
578.	?	May 16	Regina, Saskatchewan	home	?	wieners		2(?)	5	18	V.D.	
579.	?	May 17	Guelph, Ontario	retail store	?	canned cream-style corn		1(2)	2	?	V.C., sweating	2 children ate the corn but the ill one ate half the can, the well one only a spoonful. Product out-dated
580.	?	May 17	Thornhill, Ontario	retail store	manufacturing plant	bottled beer		1(1)	?	?	C., burning sensation in stomach	vomiting induced. Beer tasted unusual and smelled as if product was fermented
581.	?	May 18	Don Mills, Ontario	retail store	?	pork sausages		6(6)	?	?	V.D.	
582.	?	May 20	Guelph, Ontario	fast food facility	?	hamburger	X	5(?)	12-18	?	N.V.D.	A.C.C. 390,000/g
583.	?	May 20	Burnaby, British Columbia	retail store	?	canned fish		2(2)	1 1/2-3	?	F.P., partial paralysis	
584.	?	May 22	Honeymoon Bay, British Columbia	recreation camp	?	hamburgers		12(14)	?	?	N.V.D.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from		Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data				Comments
			Locality	Establishment				No. Ill (at risk)	Incub. Period (hrs.)	Duration (hrs.)	Symptoms	
585.	?	May 22	Honeymoon Bay, British Columbia	recreation camp	?	clams and clam chowder		7(12)	7-48	?	V.C.D.	
586.	?	May 23	St. John's, Newfoundland	take-out restaurant	take-out restaurant	Chinese food		4(?)	4-12	24	C.D.	
587.	?	May 24	Nanaimo, British Columbia	home	?	spaghetti sauce		3(3)	11-12 1/2	12-40	N.C.D.P.	
588.	?	May 25	Halifax, Nova Scotia	retail store	?	rye whiskey		2(2)	imme-diately	2	N.H.	
589.	?	May 27	Sturgeon, Alberta	retail store	?	smoked salmon		3(3)	12-24	48	V.C.D.	
590.	?	May 28	Windsor, Ontario	retail store	?	hamburger		5(?)	24-36	?	C.D.	
591.	?	May 28	North York, Ontario	take-out restaurant	?	steak on a bun		3(?)	3/4	?	N.V.D.	
592.	?	May 28	Kitchener, Ontario	restaurant	restaurant	raspberry parfait		2(?)	4	8	?	a number of complaints received about illness from food eaten at restaurant
593.	?	May 29	St. Thomas, Ontario	retail store	?	hot dogs		2(?)	6	?	V.F., chills	
594.	?	May 29	Hamilton, Ontario	tavern	?	pork sausage		2(?)	3	?	C.D.F.	
595.	?	May 29	Surrey, British Columbia	home	?	cod		3(3)	10-14	?	N.V.C.D.P.	
596.	?	May 29	Nanaimo, British Columbia	home	home	macaroni and cheese, corn bread		2(2)	1-3	10	N.V.C.F.P.	
597.	?	May 29	Powell River, British Columbia	home	home	chili and macaroni		4(5)	1/2	8-16	C.D.H.	
598.	?	May 29	London, Ontario	retail store	manufacturing plant	canned wildberry drink		4(4)	1/4	?	N.D.	grey-yellow colour of drink not normal. Other cans of same lot also with discoloured contents
599.	?	May 30	Nanaimo, British Columbia	restaurant	restaurant	steak and kidney pie		2(2)	8	11	C.D.F.H.P.	
600.	?	May 30	Winnipeg, Manitoba	home	?	cake		2(2)	11	?	V.C.D.	
601.	?	May 31	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	hamburger		5(5)	3-15	?	N.V.D.C.F.	
602.	?	May	Toronto, Ontario	?	?	chicken		3(?)	12	?	V.D.	
603.	?	May	Ucluelet, British Columbia	restaurant	?	deep fried fish and prawns		3(3)	?	?	C.D.	
604.	?	June 1	Thorold, Ontario	retail store	?	canned mixed nuts		2(2)	4	48	V.D.	
605.	?	June 1	Valcartier, Québec	armed forces	?	canned fruit salad		20(64)	?	?	D.H.	
606.	?	June 4	Ottawa, Ontario	home	?	spare ribs		2(?)	1 1/4	?	C., dizziness, weakness	
607.	?	June 6	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	clams		2(2)	2	23	N.V.C.D.	
608.	?	June 6	Ottawa, Ontario	vending machine	?	canned coca-cola		2(2)	imme-diately	?	V., burning sensation, dizziness, tingling in hands and arms	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
609.	?	June 6-13	Vancouver, British Columbia	home	?	salad dressing		3(4)	1 1/2-2	3	N.V.P.	
610.	?	June 14	London, Ontario	retail store	?	green beans	X	2(?)	2 1/2	?	V.C.	A.C.C. 39,000/g
611.	?	June 14	Winnipeg, Manitoba	drive-in restaurant	?	hamburger		5(5)	2 1/2	?	N.V.D.	
612.	?	June 15	Windsor, Ontario	restaurant	?	Chinese food (wonton soup, egg drop soup, chicken chop suey)		3(?)	1/2	?	N.V.C.D.	
613.	?	June 15	Hamilton, Ontario	fast food facility	?	cream doughnut		5(?)	3	?	N.V.C.	
614.	?	June 18	Ottawa, Ontario	delicatessen	?	sausage or ham		4(?)	8-9	?	C.	
615.	?	June 18	Regina, Saskatchewan	restaurant	?	hamburger		3(?)	5	24	V.C.	
616.	?	June 18-19	Winnipeg, Manitoba	retail store	?	steakettes		3(3)	7-12	10-24	N.V.C.D.	
617.	?	June 20	Rosetown, Saskatchewan	home	?	home-made pizza		3(3)	1	?	?	
618.	?	June 22	Ottawa, Ontario	restaurant	?	smoked meat		2(?)	1-3	?	V.D.	
619.	?	June 25	Vancouver, British Columbia	retail store	?	tea		≥3(?)	1	?	C.D., rash	
620.	?	June 26	Regina, Saskatchewan	restaurant	?	soup		2(?)	1	2	V.C.D.	
621.	?	June 26	Rosedale, British Columbia	retail store	?	creamy toffee		26(?)	?	?	?	
622.	?	June 27	Dartmouth, Nova Scotia	retail store	manufacturing plant	canned salmon		1(1)	9 1/2	?	N.C.H.	other consumers had complained of poor quality of this lot of salmon. It was withdrawn from sale
623.	?	June 28	St. Thomas, Ontario	drive-in restaurant	?	hot dogs		6(?)	1	?	V.D.P.	
624.	?	June 28	Brampton, Ontario	retail store	?	canned spaghetti sauce		2(?)	12	?	N.C.D.	
625.	?	June 28	Prince George, British Columbia	home	home	hamburger		3(3)	6-8	6-12	N.V.C.D.P.	
626.	?	June 29	Keswick, Ontario	take-out restaurant	?	fish and chips	X	3(?)	3-13	?	?	chips: A.C.C. 30,000/g
627.	?	June 29	Vancouver, British Columbia	fast food facility	fast food facility	apple turnover		5(5)	6-9	16	N.V.C.D.P.	
628.	?	June 29	Jansen, Saskatchewan	retail store	?	canned cream of asparagus soup or ice cream		2(2)	1 1/2-4	few hours	N.V.H., chills, trembling, blurred vision	
629.	?	July 1	Ottawa, Ontario	hotel	?	?		2(?)	6	?	N.	
630.	?	July 1	Toronto, Ontario	restaurant	?	Chinese food (chicken balls, chicken chop suey, egg rolls)		2(?)	20	?	?	
631.	?	July 1	Kelowna, British Columbia	orchard	orchard	cherries		4(4)	8-32	24-60	N.V.C.D.P.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Misheandled	Vehicle	Lab. Data P.V.T.	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
632.	?	July 1	Gordon Bay (Vancouver Island), British Columbia	camp site	?	wieners		9(11)	18-24	?	N.V.C.D.P.	
633.	?	July 2	Brampton, Ontario	restaurant	?	shrimp		5(?)	25	?	V.C.D.	
634.	?	July 3	Terrace, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (mushroom chowmein, sweet and sour pork, beef tomato fried rice, and egg foo yong)		2(3)	6	?	N.V.D.	
635.	?	July 3	Alliston, Ontario	restaurant	?	spaghetti and meat balls		2(?)	4	?	C.D.	
636.	?	July 4	Cambridge, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken		2(?)	6	?	V.C.D.M.	
637.	?	July 5	Oxford, Ontario	restaurant	?	?		12(?)	4	?	V.D.F.	
638.	?	July 5	Windsor, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken		2(?)	10	?	N.V.D.F., chills	
639.	?	July 6	London, Ontario	retail store	?	canned corned beef or parmesan cheese		≥3(≥3)	6	?	V.D.	
640.	?	July 7	Waterloo, Ontario	retail store	?	canned baked beans		2(2)	?	72	N.	product looked moldy, tasted sour
641.	?	July 9	Thunder Bay, Ontario	cafeteria	?	chili and meatballs		3(?)	8	?	C.D.	
642.	?	July 9	Ottawa, Ontario	retail store	?	macaroni and shrimp salad		3(20)	1/2	36	N.V.C.D.	
643.	?	July 10	Winnipeg, Manitoba	delicatessen	?	roast beef		2(2)	5	?	N.V.C.	
644.	?	July 11	Midhurst, Ontario	restaurant	restaurant	Chinese food (sweet and sour pork)		3(?)	4	?	N.V.	
645.	?	July 14	Greenhurst, Ontario	restaurant	?	hamburger		5(?)	8-12	72	N.V.C.D.	
646.	?	July 15	Midhurst, Ontario	home	home	roast pork	+	4(?)	13	?	V.	S.C.C. 11,500/g
647.	?	July 16	Ottawa, Ontario	?	?	?		5(?)	?	?	V.C.D.	
648.	?	July 17	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	chicken, fish or gravy		2(2)	22 1/2	?	V.C.D.	
649.	?	July 17	Montréal, Québec	home	home	minced beef		2(2)	9	24	N.V.C.D.	
650.	?	July 18	Oakville, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken		2(?)	2-3	?	V.C.D.	
651.	?	July 19	Langley, British Columbia	take-out restaurant	?	fried chicken		3(3)	1	30	N.V.D.C.F.P., dizziness	
652.	?	July 20	Hamilton, Ontario	retail store	?	beef		3(?)	?	?	?	
653.	?	July 21	Grand Forks, British Columbia	cafe	cafe	hamburger meat and sauce		3(?)	11-28	?	N.V.D.P.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired Here: Locality	Acquired Here: Establishment	Where Food Handled	Vehicle	Lab. Data P/T/+	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
654.	?	July 22	Quesnel, British Columbia	home	?	ham and salami		6(?)	2	18	N.V.C.D.	
655.	?	July 23	Cache Creek, British Columbia	retail store	?	coca-cola		6(6)	10 minutes to several hours	24	V.C.D.	
656.	?	July 23	Regina, Saskatchewan	home	home	potato salad		6(?)	24	24	V.C.D.	
657.	?	July 24	Vancouver, British Columbia	retail store	?	peanut butter		2(2)	3 1/2-7	2-3	N.V.D.	
658.	?	July 26	Stanhope Twnp., Ontario	home	?	hamburger		2	6	?	V.C.D.F., bloating	
659.	?	July 26	Kitchener, Ontario	fast food facility	?	hamburger or cheeseburger		3(?)	2	?	V.F.	
660.	?	July 26	Vancouver, British Columbia	retail store	?	canned salmon		2(2)	5	18	V.C.D.	
661.	?	July 27	Kitimat, British Columbia	home	home	sweet and sour spare ribs or cauliflower with cheese sauce		3(3)	4-8	5-10	N.V.D.	
662.	?	July 27	Willowdale, Ontario	retail store	?	canned tomato juice		2(2)	immediately	?	N.V.	taste unusual
663.	?	July 31	Toronto, Ontario	retail store	?	hamburger		2(?)	30 minutes	?	N.V.C.	
664.	?	August 1	Ottawa, Ontario	retail store	?	fruit cake, cheese or tomato paste		2(3)	6 1/2 - 10	18-36	N.C.D., soreness at joints	
665.	?	August 1	Toronto, Ontario	in transit (aircraft)	?	beef, vegetables or milk		8(?)	2-3	?	N.V.C.	
666.	?	August 3	North York, Ontario	meat market	?	corned beef, salami or turkey		2(?)	12	24-48	D.	corned beef: Group D streptococci 120,000/g salami: Group D streptococci 70,000/g
667.	?	August 3	Ottawa, Ontario	retail store	home	canned tomato paste		2(2)	12	?	N.C.D.	some darkening of the can
668.	?	August 4	West Vancouver, British Columbia	home	home	hamburger		2(2)	?	18	N.V.D.	
669.	?	August 5	Prince Rupert, British Columbia	retail store	?	wieners		3(3)	6 1/2-8 1/2	3 1/2-5	N.V.	
670.	?	August 5	Montréal, Québec	retail store	?	spaghetti and meat sauce		2(2)	8	24	V.D., indigestion	
671.	?	August 8	North York, Ontario	retail store	?	marinated steak		2(?)	1-2	?	N.V.F.	
672.	?	August 10	Stratford, Ontario	take-out restaurant	?	ice cream		3(?)	<1	?	N.V.C.D., weakness	
673.	?	August 10	Peterborough, Ontario	take-out restaurant	?	Chinese food (egg rolls)		2(?)	6	?	N.D.	
674.	?	August 10	Windsor, Ontario	retail store	?	lamb		2(?)	1 1/2-2	?	N.V., chills	
675.	?	August 10	Vancouver, British Columbia	fast food facility	fast food facility	hamburger		3(6)	1/4	24	N.V.C.	
676.	?	August 10	Etobicoke, Ontario	retail store	?	margarine		3(3)	immediately	?	N., burning in mouth	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
677.	?	August 11	Duncan, British Columbia	home	home	roast chicken		3(3)	5-11	>24	N.D.	
678.	?	August 11	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	crêpe in sauce		2(2)	1	?	D.	
679.	?	August 11	Montréal, Québec	restaurant	?	?		3(?)	5 1/2-7	?	N.V.C.D.F.	
680.	?	August 13	Toronto, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken		2(?)	?	?	N.V.C.	
681.	?	August 13	Barrie, Ontario	retail store	?	canned ravioli		2(3)	6	?	V.D.	
682.	?	August 14	Niagara Falls, Ontario	retail store	retail store	canned infant formula		1(1)	?	?	constipation	product is old stock, one year after "best before" date
683.	?	August 15	Moniton, Ontario	retail store	?	butterscotch flavoured ice cream cone dip		3(3)	1/2 - 1	?	?	
684.	?	August 16	Ottawa, Ontario	retail store	?	cheese cake		2(?)	6	?	N.V.D.	
685.	?	August 17	Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	pizzas		3(4)	5 1/2-9	>12	N.V.C.D.F., chills	
686.	?	August 17	Regina, Saskatchewan	take-out restaurant	?	pizza		4(?)	14	48	N.V.C.	
687.	?	August 17	Stitsville, Ontario	retail store	?	canned herring		1(1)	8	24	N.C.D., general weakness	product seemed hard and dry with stronger then usual smell. Cat also ate and was sick
688.	?	August 18	Camrose, Alberta	take-out restaurant	?	fried chicken		2(?)	6	?	C.D.	
689.	?	August 19	Sudbury, Ontario	fast food facility	?	fried chicken		3(?)	4	?	V.C.	
690.	?	August 20	Brampton, Ontario	tavern	?	steak or lobster		2(?)	a few hours	?	D.	
691.	?	August 20	North York, Ontario	take-out restaurant	?	cole slaw, chicken or fried potatoes		2(?)	3	?	N.V.	
692.	?	August 21	Ottawa, Ontario	restaurant	?	Chinese food (chicken fried rice)		2(?)	2	?	N.V.C.	
693.	?	August 22	Chilliwack, British Columbia	home	home	beef ribs		2(2)	12	24-31	N.V.C.D.F.P., paralysis	
694.	?	August 23	Toronto, Ontario	restaurant	?	Chinese food		2(?)	1 1/2	<24	N.V.D.H.	
695.	?	August 28	Grand Fork, British Columbia	restaurant	restaurant	chicken		4(4)	5	?	N.V.D.	
696.	?	August 29	Toronto, Ontario	retail store	?	beef pattie		2(?)	3	?	C.	
697.	?	August 30	Toronto, Ontario	restaurant	?	breaded shrimp	X	2(?)	5 1/2	?	V.C.D.	raw shrimps A.C.C. 5,400,000/g cooked shrimps A.C.C. 700/g
698.	?	August 31	Mississauga, Ontario	retail store	?	hamburger		3(?)	5 minutes	?	C.D.	
699.	?	August 31	Toronto, Ontario	fast food facility	?	?		2(?)	1 1/2-2	<24	?	
700.	?	August	North Vancouver, British Columbia	retail store	?	beef		2(2)	1-2	?	V.C.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Handled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
701.	?	September 3	Vancouver, British Columbia	retail store	?	barbecued chicken		2(?)	?	?	N,V,C,D.	
702.	?	September 3	London, Ontario	retail store	?	blackberry liqueur		2(2)	10 minutes	4	N., tightness in throat, neck, and top of head	
703.	?	September 5	Victoria, British Columbia	retail store	?	carob coated raisins		2(2)	9	24	N.	
704.	?	September 5	Winnipeg, Manitoba	retail store	?	canned beans and pork		4(4)	4-20	2-10	N,V,C,D,F,H., weakness	
705.	?	September 9	Etobicoke, Ontario	?	?	pizza		2(?)	4	?	C,D.	
706.	?	September 9	Vancouver, British Columbia	home	home	beef goulash		2(2)	12	18-24	N,V,C,D,F,P.	
707.	?	September 10	Etobicoke, Ontario	retail store	?	scallops in batter		2(?)	6	?	C,D.	
708.	?	September 12	Colwood, British Columbia	retail store	?	canned salmon		2(2)	3-6	12-16	N,V,C,F.	
709.	?	September 12	Montréal, Québec	snack bar	home	hot dog		6(5)	8	12	N,V,C,D.	
710.	?	September 12	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	pancakes, cheese and chocolate		2(2)	5 1/2	2	N,V,D.	
711.	?	September 12	London, Ontario	retail store	?	canned cream of celery soup		2(2)	1/2 - 1	24	N,V,D.	
712.	?	September 21	North York, Ontario	restaurant	?	beef, peas or potatoes		2(?)	13 1/2-17 1/2	?	N,C,D.	
713.	?	September 22	North Battleford, Saskatchewan	restaurant	?	?		2 or more (?)	4	12	V,D.	
714.	?	September 23	Surrey, British Columbia	restaurant	restaurant	salad dressing, steak or hamburger		3(3)	10	48	N,V,C,H,P.	
715.	?	September 24	Deseronto, Ontario	retail store	?	pork chops		9(?)	?	?	C,D,H.	
716.	?	September 24	Bolton, Ontario	fair	?	hamburger	X	3(?)	2	?	C,D.	A.C.C. 4,700,000/g
717.	?	September 25	Hay River, Northwest Territories	fast food facility	?	pizza		5(4)	5	12	V,D.	
718.	?	September 25	Plantagenet, Ontario	catering company at banquet hall	catering company at banquet hall	?		32(78)	36	?	N,C,D.	
719.	?	September 28	Scarborough, Ontario	retail store	?	almonds		2(?)	5	?	N,V,F.	
720.	?	September 28	Peterborough, Ontario	home	?	spare ribs or turkey		51(?)	12	?	V,D.	
721.	?	September 28	Charleston, Ontario	hotel	?	chips		2(?)	12	?	N,V,H.	
722.	?	September 28	Peterborough, Ontario	home	?	hash		5(?)	8	?	V,D.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data (F V H)	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
723.	?	September 30	Regina, Saskatchewan	food service establishment	?	souvlaki		2(?)	20	72	V.C.D.	
724.	?	October 1	Regina, Saskatchewan	retail store	?	cereal		2(2)	imme-diately	2-6	V.D.	
725.	?	October 4	Burnaby, British Columbia	restaurant	restaurant	taco with ground beef		2(2)	6	?	?	
726.	?	October 4	Scarborough, Ontario	retail store	?	canned mackerel		2(?)	1/2	16	V.	hospitalized
727.	?	October 5	Scarborough, Ontario	home	?	Chinese food (sweet and sour spare ribs)		2(?)	6-12	?	C.D.	
728.	?	October 5	Red Deer, Alberta	fast food facility	fast food facility	pizza		7(?)	5	?	V.D.	
729.	?	October 8	Nelson, British Columbia	home	home	shrimp in mushroom sauce		2(2)	2 1/2-3 1/2	12	C.D.F.	
730.	?	October 9	Owen Sound, Ontario	restaurant	?	fish		4(?)	?	?	N.V.D.	
731.	?	October 10	North York, Ontario	home	?	hamburger, potatoes or lemon pie		2(?)	2-4	<24	N.V., mental confusion	
732.	?	October 14	Brampton, Ontario	retail store	?	pizza		3(?)	24	?	V.C.D.H.	
733.	?	October 15	Lindsay, Ontario	fast food facility	?	fried chicken		4(?)	7	?	N.C.D.	
734.	?	October 18	Hamilton, Ontario	day care centre	?	sausage		7(?)	6	?	N.V.D.	
735.	?	October 19	Guelph, Ontario	home	?	hamburger		2(2)	?	?	V.D.	
736.	?	October 20	Chilliwack, British Columbia	fast food facility	fast food facility	chicken and gravy		4(8)	1-5	3-18	N.V.C.D.	
737.	?	October 20	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	pork pieces, meat sauce		2(2)	11-13 1/2	4-5	C.D.	
738.	?	October 22	Brantford, Ontario	bakery	?	rum cake		5(5)	1/2-5	?	V.C.D., gas	
739.	?	October 23	Brantford, Ontario	restaurant	restaurant	pizza		2(?)	5	?	N.V.D.	
740.	?	October 24	Riverview, New Brunswick	home	?	clam chowder		2(?)	3-5 1/2	?	C.D.	dog ate chowder and was also ill
741.	?	October 25	Langley, British Columbia	home	home	hamburger dinner		2(2)	6-9	18	N.V.C.D.H.P., dizziness	
742.	?	October 27	Leduc, Alberta	restaurant	restaurant	escargots		2(?)	?	?	V.	
743.	?	October 28, 31	Owen Sound, Ontario	retail store	?	wieners		2(?)	4	?	C.D.H., weakness	food caused illness on two occasions
744.	?	October 29, 31	Lindsay, Ontario	retail store	?	breakfast cereal		2(2)	imme-diately	?	V., thirst	
745.	?	October 31	Newmarket, Ontario	Halloween party at school	?	cup cakes or apple juice		8(?)	10-12	?	V.C.D.	
746.	?	October 31	Dundas, Ontario	retail store	retail store	bottled herring rollmops		1(1)	?	?	V.C.H., chills	product on shelf 2 years longer than recommended

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from		Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data (P.T.)	Clinical Data				Comments
			Locality	Establishment				No. Ill (at risk)	Incub. Period (hrs.)	Duration (hrs.)	Symptoms	
767.	?	November 1	Ste-Marthe, Québec	institution for retarded children	?	tuna pâté		20(?)	?	?	V.C.D.	poor sanitation in the kitchen
768.	?	November 5	Halifax, Nova Scotia	retail store	retail store	beef patties		3(3)	5-13	13	V.C.D.	dog had leftover gravy and was ill the next day
769.	?	November 2	Powell River, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (chicken chowmein, sweet and sour spare ribs, egg rolls, chicken fried rice)		2(2)	2 1/2	10	N.C.D., chills	
750.	?	November 4	Smithers, British Columbia	training camp	camp	devilled eggs		15(15)	6-12	10-48	N.V.C.D.	
751.	?	November 4	Montréal, Québec	retail store	?	roast beef		4(4)	4 1/2	7	N.V.C.D.	
752.	?	November 7	Langley, British Columbia	home	?	wieners or barley soup		2(2)	8-10	>20	N.V.C.D.F.H., dizziness	
753.	?	November 7	Montréal, Québec	drive-in restaurant	?	hamburger		4(?)	4	5	N.	
754.	?	November 9	Thunder Bay, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken		3(?)	8-11	?	N.V.C.	
755.	?	November 10	Winnipeg, Manitoba	ice cream parlour	?	soft ice cream		2(2)	?	?	?	
756.	?	November 11	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	salad		2(?)	3	24	N.V.C.D.	
757.	?	November 12	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	Chinese food		3(3)	15	72	N.C.D.F.	
758.	?	November 12	Ottawa, Ontario	retail store	?	canned ground, peeled tomatoes		3(?)	9	48	V.D.F.H.	
759.	?	November 14	Thunder Bay, Ontario	retail store	?	cheese whiz		3(?)	?	?	V.D.	
760.	?	November 15	Cornwall, Ontario	restaurant	?	?		3(?)	12	?	V.C.D.F.	
761.	?	November 15	Winnipeg, Manitoba	delicatessen	?	chicken pie		4(4)	9	>12	N.V.C.D.	
762.	?	November 17	Kitchener, Ontario	restaurant	?	?		5(?)	3	?	V.C.D., dizziness	
763.	?	November 18	Thunder Bay, Ontario	home	?	mushrooms		4(4)	4 1/2-5	?	V.C.D.	
764.	?	November 18	Montréal, Québec	hotel	hotel	?		21(23)	32	24	V.D.F.	
765.	?	November 19	North York, Ontario	take-out restaurant	?	fried chicken		6(?)	4-6	<24	N.H., dizziness	
766.	?	November 19	Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	Chinese food (sweet and sour chicken, beef tomato fried rice, chicken chow mein, chicken chop suey, honey spare ribs)		5(3)	1	24-48	C.	
767.	?	November 19	Prince Rupert, British Columbia	retail store	?	canned tuna		2(2)	4-6	18	N.V.D.	
768.	?	November 20	Kingston, Ontario	home	?	pork spare ribs		2(?)	8	?	N.V.D.	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P/V/H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Clinical Data: Symptoms	Comments
769.	?	November 20	Toronto, Ontario	restaurant	?	Chinese food (spare ribs)		2(2)	7	?	N.V.C.D.	
770.	?	November 20	Toronto, Ontario	retail store	?	spaghetti		2(?)	3	?	V.C.	
771.	?	November 20	Winnipeg, Manitoba	home	?	mushrooms		3(3)	12-24	24-96	N.V.D.F.	
772.	?	November 21	Peterborough, Ontario	retail store	?	vegetable oil		3(?)	?	?	V.	
773.	?	November 21	Victoria, British Columbia	retail store	?	pepperoni		2(2)	3/4 - 1	6	N.D.	
774.	?	November 21	Summerland, British Columbia	home	?	pork sausage		2(2)	7-9	9-96	N.V.C.D.P.	
775.	?	November 22	Grand Prairie, Alberta	take-out restaurant	?	chicken		2(?)	3	9	N.V.C.D.	
776.	?	November 23	Windsor, Ontario	home	home	home-made carrot relish		3(?)	4 1/2	?	N.V.D.	
777.	?	November 23	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	artificial cream-filled pastry		2(2)	1 1/2	?	V.	
778.	?	November 24	Windsor, Ontario	restaurant	?	barbecued chicken or spare ribs		2(?)	2	?	V.D.	
779.	?	November 26	St. Catharines, Ontario	retail store	?	meat pies		2(?)	9	?	V.D.	
780.	?	November 26	Alberta East Central, Alberta	home	?	turkey		14(15)	24	?	V.C.D.	
781.	?	November 26, December 6	Regina, Saskatchewan	retail store	?	cereal		2(2)	immediately	2-6	V.D.	eaten with same effects on two occasions by two children
782.	?	November 27	North York, Ontario	home	?	squid		2(?)	7	<24	C.D.	
783.	?	November 27	Winnipeg, Manitoba	home or catering company	?	chicken		14(18)	10	36-72	N.C.D.	
784.	?	November 29	Vancouver, British Columbia	retail store	?	milk		3(3)	6	24	N.V.C.D.	
785.	?	November 30	Cranbrook, British Columbia	restaurant	restaurant	hamburger and beef dip		2(2)	3 1/4	12	N.C.	
786.	?	November 30	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	hamburger		6(6)	1	?	N.C.	
787.	?	November 30	St. Norbert, Manitoba	retail store	?	bananas		3(3)	12	8-12	C.D.	
788.	?	November	Bramalea, Ontario	retail store	?	canned mushrooms		3(?)	11 1/2	7	V.D.F.	
789.	?	December 1	Maple Ridge, British Columbia	home	home	mushroom or hamburger		2(2)	5-11	?	N.V.C.D.	
790.	?	December 2	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	chocolate cake		8(?)	36	?	N.V.C.	
791.	?	December 2	St. Catharines, Ontario	hotel	hotel	?		31(57)	7-69, mean 32	?	N.V.C.D.H.F., dizziness	
792.	?	December 2	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	meat, chop suey, salad, potato salad		39(59)	?	?	V.D.F.H., sore joints	

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data P V H	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Clinical Data: Incub. Period (hrs.)	Clinical Data: Duration (hrs.)	Symptoms	Comments
793.	?	December 3	Orillia, Ontario	home	?	chicken or goat's milk		2(?)	10 1/2	?	V.D., dizziness	
794.	?	December 3	Montréal, Québec	home	home	home-made head cheese		2(3)	5	12	V.C.D.	
795.	?	December 3	Etobicoke, Ontario	retail store	?	Cheddar cheese		6(?)	10 1/2	?	N.V.C.D.F.H., chills	
796.	?	December 3	Kelowna, British Columbia	restaurant	restaurant	hot turkey sandwich		2(2)	4 1/2 - 7 1/2	16 1/2-20	N.V.C.H.P.	
797.	?	December 4	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	Chinese food (beef chop suey, shrimp, chicken balls)		2(2)	4	?	N.V.	
798.	?	December 4	North York, Ontario	restaurant	?	?		2(?)	3/4	<24	V.	
799.	?	December 5	Cranbrook, British Columbia	retail store	?	sour cream and onion soup mix		2(2)	2-7	5-7	N.V.C.F.	
800.	?	December 6	Ottawa, Ontario	restaurant	?	steak		3(?)	1	?	V.C.D.	
801.	?	December 8	St. Catherines, Ontario	fast food facilty	?	hamburger		5(5)	2-12	?	N.C.D.H., dizziness, perspiration	
802.	?	December 8	Oakville, Ontario	retail store	?	fish		2(?)	8-9	?	V.D., dizziness	
803.	?	December 8	North Vancouver, British Columbia	fast food facility	fast food facility	fried chicken		6(6)	5 1/2 - 13 1/2	?	N.V.D.P.	
804.	?	December 9	Windsor, Ontario	retail store	?	chocolate coated ginger candies		2(?)	5	?	V.D.	
805.	?	December 10	North York, Ontario	home	?	blueberry pie or pork chops		2(?)	1/2 - 1	?	V.C.D.	
806.	?	December 10	Regina, Saskatchewan	take-out restaurant	take-out restaurant	Chinese food		6(?)	8	24	C.D.	
807.	?	December 11	Halifax, Nova Scotia	retail store	home	canned corn chowder		6(?)	?	72	V.D.	
808.	?	December 11	Regina, Saskatchewan	retail store	?	meat balls		2(3)	2-3	24	N.V.C.	
809.	?	December 12	Saskatoon, Saskatchewan	catering company	catering company	gravy		29(36)	10	6-12	C.D.	gravy stored improperly
810.	?	December 12	Kelowna, British Columbia	home	?	roast beef		2(2)	16-19	>11	N.V.C.D.	
811.	?	December 12	West Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	hamburger		2(2)	1	1	N.V.C.D.F.P., dizziness	
812.	?	December 14	Little Britain, Ontario	home	?	chicken		2(?)	1/2	?	N.V.C.D.	
813.	?	December 14	Oakville, Ontario	retail store	?	fish and chips		2(?)	8-9	?	V.D.	
814.	?	December 14	Prince George, British Columbia	retail store	?	canned crab meat		3(3)	7-24	5-120	N.V.C.D.	
815.	?	December 14	Scarborough, Ontario	retail store	retail store	bottled horseradish sauce		1(?)	?	?	?	taste bad. Product old because bad flavour and lid rusted

Incident No.	Etiology	Onset	Acquired from: Locality	Acquired from: Establishment	Where Food Mishandled	Vehicle	Lab. Data (F V T)	Clinical Data: No. Ill (at risk)	Incub. Period (hrs.)	Duration (hrs.)	Symptoms	Comments
816.	?	December 15	Toronto, Ontario	hotel	?	chicken, salami or salad		6(?)	6	?	N.D.	
817.	?	December 16	Scarborough, Ontario	restaurant	?	?		6(?)	17-42	?	?	
818.	?	December 16	Montréal, Québec	home	home	chicken or cheese		5(5)	8	2	N.V.C.D.	
819.	?	December 16-19	Vancouver, British Columbia	club	club	cold cuts, seafood or salad		150(323)	12-48	26-72	N.V.C.D.F.P.	6 parties involved over a period of 3 days
820.	?	December 17	Belleville, Ontario	retail store	?	wieners		3(?)	6	?	V.C.D.	
821.	?	December 17	Kamloops, British Columbia	home	home	chicken and rice		4(4)	8-16	>48	N.V.C.D.	
822.	?	December 17	Burlington, Ontario	church hall	?	?		>4(36)	4-10	?	V.D.	
823.	?	December 18	Ottawa, Ontario	restaurant	?	potato salad or macaroni		4(?)	?	?	?	
824.	?	December 18	Vancouver, British Columbia	restaurant	restaurant	shrimp, sole, cream sauce		3(3)	1 1/2	1 1/2	C.M.P.	
825.	?	December 19	Hamilton, Ontario	restaurant	?	?		12(?)	9	?	D.	
826.	?	December 19	Bonnyville, Alberta	take-out restaurant	?	fried chicken		3(?)	6-13	?	V.D.F.	
827.	?	December 20	Ottawa, Ontario	club	?	macaroni, spare ribs, ham, beef, corned beef, turkey or potato salad		2(?)	26	48	D.	
828.	?	December 21	Midhurst, Ontario	fast food facility	?	chocolate doughnuts		5(?)	5	?	V.D.	
829.	?	December 23	Ottawa, Ontario	retail store	?	egg nog or nuts		4(?)	?	?	N.V.D.	
830.	?	December 23	Spryfield, Nova Scotia	retail store	retail store	infant formula		1(1)	imme-diately	?	?	outdated stock
831.	?	December 25	Woodbridge, Ontario	home	?	turkey, stuffing or vegetables		3(?)	1-6	?	N.	
832.	?	December 26	Halfmoon Bay, British Columbia	home	home	turkey		3(5)	17-28	?	V.C.D.P., chills	
833.	?	December 26	Kamloops, British Columbia	restaurant	restaurant	spaghetti and meat sauce		2(2)	2-8	?	N.V.C.D., chills	
834.	?	December 28	Toronto, Ontario	restaurant	?	Chinese food (egg rolls, wonton, avocado and shrimp salad)		2(?)	5 1/2-9	12	N.V.D.	
835.	?	December 28	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	Chinese food (chicken chow mein)		3(3)	?	24-48	N.V.C.D.F.	
836.	?	December 28	Ottawa, Ontario	retail store	?	chocolate candies		2(?)	?	>3 days	V.C.F.	hospitalized for >3 days

ARTICLES ON FOOD-BORNE INCIDENTS REPORTED IN THIS SUMMARY

Clostridium botulinum

Botulism at Cape Dorset, N.W.T. A. Hauschild, R. Hilsheimer, E. Todd, J. Martin, C. Whelton, D. Moores, D. Johnston, J. Singh, B. White and V. O'Connor. Can. Dis. Wkly Rep. 4-20, 77-79, 1978.

Botulism in Canada - Summary for 1978. A. Hauschild, L. Gauvreau and E.J. Bowmer. Can. Dis. Wkly Rep. 5-22, 89-90, 1979.

Salmonella

Quarterly Report on Human Salmonellosis in Canada. First Quarter. E. Bollegraaf and H. Lior. Can. Dis. Wkly Rep. 4-29, 113-116, 1978.

Outbreak of Salmonellosis -- Ontario. H. Blok, F. Hutchings and V. Soudek. Can. Dis. Wkly Rep. 4-32, 126-128, 1978.

Salmonellosis Caused by Barbequed Chicken -- Quebec. R. Cadieux, P. Landry, F. Gosselin, J. Marier, W. Brabant, A. Gauthier and B. Marcil. Can. Dis. Wkly Rep. 4-39, 155-156, 1978.

Cost Analysis of An Outbreak of Salmonellosis -- Quebec. J.-P. Leclerc et al. Can. Dis. Wkly Rep. 4-42, 165-166, 1978.

Quarterly Report on Human Salmonellosis in Canada. Second Quarter. H. Lior and E. Bollegraaf. Can. Dis. Wkly Rep. 4-44, 173-176, 1978.

Salmonella Food Poisoning -- New Brunswick. M. Allanach, A. Davies, P. Tracey, K.R. Nickerson and C. Devadason. Can. Dis. Wkly Rep. 4-46, 182-183, 1978.

Salmonella Food Poisoning -- Newfoundland. P.J. Beason, T. Darby, A. Hollett, S. Carlson, J. Patton and J.D. MacIntyre. Can. Dis. Wkly Rep. 4-52, 206-207, 1978.

Quarterly Report on Human Salmonellosis in Canada. Third Quarter. E. Bollegraaf and H. Lior. Can. Dis. Wkly Rep. 5-13, 49-52, 1979.

Quarterly Report on Human Salmonellosis in Canada. Fourth Quarter. H. Lior and E. Bollegraaf. Can. Dis. Wkly Rep. 5-18, 69-72, 1979.

Staphylococcus aureus

Staphylococcal Enterotoxemia from Canned Salmon -- Quebec. J.Y. D'Aoust, R. Szabo and R. Gelinas. Can. Dis. Wkly Rep. 4-39, 153-154, 1978.

Laboratory Confirmation of Staphylococcal Foodborne Intoxication -- Ontario. M.H. Brodsky, B.W. Ciebin, M. Latuala, S. Toma, L. Roberts and P. O'Donnell. Can. Dis. Wkly Rep. 4-39, 154-155, 1978.

Foodborne Illness -- New Brunswick. E. Dole, E. Whalen, A. Davies, A. Boudreau, R. Tracey, G. Richard, I. Gilchrist, F. Camaron and C. Devadason. Can. Dis. Wkly Rep. 4-50, 198-199, 1978.

Staphylococcal Food Poisoning -- British Columbia. G.H. Bonham, E.J. Bowmer, R. Szabo, E. Todd and T. Gleeson. Can. Dis. Wkly Rep. 5-12, 45-46, 1979.

Gross Food Mishandling and Staphylococcal Intoxication in a Hotel -- Ontario. A. Bergin, R.C. Glen, A. Raven, W. Moores, G. Jordan, M.E. Kennedy, M. Brodsky, M. Magus and A. Stersky. Can. Dis. Wkly Rep. 5-12, 46-47, 1979.

Staphylococcal Food Poisoning -- Quebec. M. de Grace, B. Poulist, G. Martineau and J.-P. Breton. Can. Dis. Wkly Rep. 5-17, 65-66, 1979.

Scombroid (Histamine) Poisoning

Scombroid-like Poisoning from Eating Mahi-mahi Imported into Canada -- British Columbia. E.J. Bowmer, C.P.J. Fung, H. Neufeld, R. Drew, G. Appleton and B. Gaunt. Can. Dis. Wkly Rep. 5-20, 78, 1979.

GUIDELINES FOR CONFIRMATION OF FOOD-BORNE INCIDENTS

I. Etiological Agents

Agents	Clinical Syndrome	Laboratory Criteria
1. *Bacillus cereus*	a) incubation period 1/2 - 16 hrs. b) gastrointestinal syndrome	a) isolation of $\geq 10^5$ organisms per gram in epidemiologically incriminated food **OR** b) isolation of organism in stools of ill persons
2. *Brucella*	a) clinical picture compatible with brucellosis	a) specific agglutinins in serum **OR** b) positive blood culture
3. *Clostridium botulinum*	a) clinical syndrome compatible with botulism	a) detection of botulinal toxin in human sera, feces, or food **OR** b) isolation of *C. botulinum* organism from food or stools
4. *Clostridium perfringens*	a) incubation period 8-22 hrs. b) lower intestinal syndrome - majority of cases with cramps and diarrhea with little vomiting and fever	a) organisms of same serotype in epidemiologically incriminated food and stools of ill persons **OR** b) isolation of organisms with same serotype in stools of most ill persons and not in stools of controls **OR** c) $\geq 10^5$ organisms in epidemiologically incriminated food provided specimen properly handled **OR** d) fecal spore count $\geq 10^6$/g in most of the ill persons examined
5. *Escherichia coli*	a) incubation period 6-36 hrs. b) gastrointestinal syndrome - majority of cases with diarrhea	a) demonstration of organisms of same serotype in epidemilogically incriminated food and stools of ill persons and not in stools of controls **OR** b) isolation of $\geq 10^5$ organisms in implicated food **OR** c) isolation of organisms of same serotype from stools of most ill persons and organisms found to be either enterotoxigenic or invasive by special laboratory techniques
6. *Salmonella*	a) incubation period 6-48 hrs. N.B. for *S. typhi* incubation period is 5-28 days b) gastrointestinal syndrome - majority of cases with diarrhea	a) isolation of *Salmonella* organism from epidemiologically implicated food **OR** b) isolation of *Salmonella* organism from stools of ill persons
7. *Shigella*	a) incubation period 7-66 hrs. b) gastrointestinal syndrome - majority of cases with diarrhea	a) isolation of *Shigella* organism from epidemiologically implicated food **OR** b) isolation of *Shigella* organism from stools of ill persons
8. *Staphylococcus aureus*	a) incubation period 1-7 hrs.	a) detection of enterotoxin in epidemiologically implicated food

		b) gastrointestinal syndrome - majority of cases with vomiting	OR b) organisms with same phage type in stools or vomitus of ill persons and, when possible, implicated food and/or skin or nose of food handler OR c) isolation of $>10^5$ organisms per gram in epidemiologically implicated food
9.	*Streptococcus* Group A	a) incubation period 12-72 hrs. b) clinical syndrome - fever, sore throat, hoarseness, sometimes gastrointestinal symptoms	a) isolation of organisms from implicated food OR b) isolation of organisms from throats of ill persons
10.	*Vibrio parahaemolyticus*	a) incubation period 12-24 hrs. b) gastrointestinal syndrome - majority of cases with diarrhea	a) isolation of organism from epidemiologically implicated food (usually seafood) OR b) isolation of organism from stools of ill persons
11.	*Trichinella spiralis*	a) incubation period 3-28 days b) classical systemic syndrome -myalgias, fever (100%), high eosinophil count	a) muscle biopsy from ill persons OR b) serological tests OR c) demonstration of larvae in incriminated food
12.	Hepatitis A	a) incubation period 10-50 days b) clinical syndrome - jaundice, gastrointestinal symptoms, dark urine	a) liver function tests compatible with hepatitis in affected persons who consumed the implicated food
13.	Paralytic shellfish poison	a) short incubation period (< 1 hr) b) tingling and numbness, staggering, fever, incoherent speech	a) history of eating shellfish from areas where toxic shellfish have been found OR b) sample of shellfish eaten shown to be toxic by mouse test
14.	Plant and animal poisons	a) characteristic clinical syndrome	a) demonstration of poison in food and/or in ill persons (if test readily available)
15.	Chemical, e.g., a) metals b) monosodium glutamate c) pesticides	a) characteristic clinical syndrome	a) demonstration of chemical in food and/or in ill persons (if test readily available)
16.	Other agents, e.g., Group D *Streptococcus*, *Yersinia enterocolitica*, *Mycobacterium tuberculosis* fungi, yeast, *Taenia*, *Giardia*	a) characteristic clinical syndrome	a) laboratory evidence appraised in individual circumstances

II. FOODS

All Types of Foods: Criteria

a) isolation of an agent in significant amounts to cause illness from food and clinical syndrome compatible with that associated with the agent

b) determination of implicated food item by epidemiological procedures, e.g. food specific attack rate analysis

N.B. These criteria are arbitrarily designed. As new laboratory methods are devised and new etiological agents identified the criteria may be altered.

ACKNOWLEDGEMENTS

Without the cooperation of the following agencies this Annual Summary could not have been written.

Federal Agencies

Laboratory Centre for Disease Control and Field Operations Directorate, Health Protection Branch, Health and Welfare Canada

Medical Services Branch, Health and Welfare Canada.

Provincial Agencies

British Columbia Department of Health Services and Hospital Insurance
Alberta Department of Social Services and Community Health
Saskatchewan Department of Public Health
Manitoba Department of Health and Social Development
Manitoba Department of Mines, Resources and Environmental Management
Ontario Ministry of Health
Québec Ministère des Affaires Sociales
New Brunswick Department of Health
Prince Edward Island Department of Health
Nova Scotia Department of Public Health
Newfoundland Department of Health

Local Health Agencies

Alberta

Alberta East Central Health Unit
Athabasca Health Unit
Banff National Park Health Unit
Barons - Eureka Health Unit
Big Country Health Unit
Chief Mountain Health Unit
Chinook Health Unit
Drumheller Health Unit
Edson Health Unit
Foothills Health Unit
Fort McMurray & District Health Unit
Grande Prairie Health Unit
High Level - Fort Vermilion Health Unit
Jasper National Park Health Unit
Leduc-Strathcona Health Unit
City of Lethbridge Health Unit
Medicine Hat Health Unit
Minburn - Vermilion Health Unit
Mount View Health Unit
North Eastern Alberta Health Unit
Peace River Health Unit
Red Deer Health Unit
Stony Plain - Lac Ste. Anne Health Unit
Sturgeon Health Unit
Vegreville Health Unit
County of Warner Health Unit
Wetoka Health Unit
City of Calgary Health District
City of Edmonton Health Department

Local Health Agencies (cont.)

Manitoba

City of Winnipeg Health Unit

Ontario

Algoma Health Unit
Brant County Health Unit
Bruce County Health Unit
Durham Region Health Unit
East York Borough Health Unit
Elgin-St. Thomas Health Unit
Etobicoke Borough Health Department
Grey-Owen Sound County Health Unit
Haldimand-Norfolk Health Unit
Haliburton-Kawartha-Pine Ridge District Health Unit
Halton County Health Unit
Hamilton-Wentworth Health Unit
Hastings and Prince Edward Counties Health Unit
Huron County Health Unit
Kent-Chatham Health Unit
Kingston-Frontenac and Lennox and Addington Health Unit
Lambton Health Unit
Leeds, Grenville and Lanark District Health Unit
Middlesex-London District Health Unit
Muskoka-Parry Sound Health Unit
Niagara Regional Area Health Unit
North Bay and District Health Unit
Northwestern Health Unit
North York Borough Health Department
Ottawa-Carleton Regional Area Health Unit
Oxford Health Unit
Peel County Health Unit
Perth District Health Unit
Peterborough County-City Health Unit
Porcupine Health Unit
Renfrew County and District Health Unit
St. Lawrence and Ottawa Valleys Health Unit
Scarborough Borough Health Department
Simcoe County District Health Unit
Sudbury and District Health Unit
Thunder Bay District Health Unit
Timiskaming Health Unit
Toronto City Health Department
Waterloo Regional Health Unit
Wellington-Dufferin-Guelph Health Unit
Metro Windsor-Essex County Health Unit
York Borough Health Department
York Regional Health Unit

Québec

Montréal Urban Community

2/2

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES ET MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE AU CANADA

Sommaire annuel

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES ET MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE AU CANADA

SOMMAIRE ANNUEL

1978

Direction générale de la protection de la santé
Santé et Bien-être social Canada

Publication autorisée par le ministre de la Santé nationale et du Bien-être social

1984

Also available in English under the title
"FOOD-BORNE AND WATER-BORNE DISEASE IN CANADA,
Annual Summary 1978"

AVANT-PROPOS

Le présent rapport a pour but de résumer les renseignements fournis par les autorités fédérales, provinciales, régionales et municipales sur les intoxications alimentaires et les maladies d'origine hydrique survenues au Canada en 1978. Il a été compilé à l'intérieur de la Direction générale de la protection de la santé par le Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire de la Direction des aliments, en collaboration avec le Bureau d'épidémiologie du Laboratoire de lutte contre la maladie et le Bureau des dangers des produits chimiques de la Direction de l'hygiène du milieu. Ces renseignements sont principalement destinés aux personnes responsables de la lutte contre la maladie. Le rapport peut être cité sans autorisation préalable et, au cas où l'on désirerait avoir des renseignements complémentaires, on peut s'adresser au Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire. Toute contribution à des rapports ultérieurs serait la bienvenue. Prière de s'adresser au:

Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire

Bureau de microbiologie

Direction des aliments

Direction générale de la protection de la santé

Santé et Bien-être social Canada

Parc Tunney

Ottawa, Ontario, K1A 0L2

À l'attention du Dr. E. Todd

(téléphone: 613 996-5775)

Ce rapport peut être cité de la façon suivante:

"Intoxications alimentaires et maladies d'origine hydrique au Canada, Sommaire annuel 1978, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-être social Canada, Ottawa, 1984".

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1984
N° de cat. H40-11/1978F
ISBN 0-662-92526-2

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Introduction	4
Objectifs	4
Définitions des termes	4-5
Sources des données	5-6
Interprétation des données	6
Les données: Les intoxications alimentaires	7-92
Texte	7-14
Tableaux 1 à 27	15-38
Répartition géographique (Figures 2 à 12)	39-49
Énumération des épisodes d'intoxications alimentaires	50-90
Articles sur des épisodes d'intoxications alimentaires mentionnés dans ce sommaire	91-92
Directives pour la confirmation des intoxications alimentaires	93-94
Remerciements	95

INTRODUCTION

La nécessité d'un rapport annuel sur les intoxications alimentaires couvrant l'ensemble du Canada a été démontrée dans *Intoxications alimentaires au Canada, Sommaire annuel 1973*, premier rapport de ce genre à être publié au pays. Dans ce Sommaire, on trouve le nombre d'épisodes et de cas de maladie, les agents étiologiques, les aliments incriminés, les endroits où l'infection a été contractée, les endroits où il y a eu manipulation inadéquate, l'époque d'apparition (mois) ainsi que la répartition régionale de la maladie; les données relatives à 1978 sont généralement comparées à celles de 1977. De plus, les données relativement limitées de Statistique Canada, seul autre organisme présentant des données sur les cas d'intoxications alimentaires à l'échelle nationale, sont comparées à celles recueillies par la Direction générale de la protection de la santé.

Quatre agents chimiques, à savoir le méthanol, le struvite, le sorbitol et un excès de menthol n'ont pas été signalés auparavant dans ces sommaires annuels. Par rapport à 1977, les nombres d'épisodes et de cas causés par des agents connus ont légèrement augmentés mais ceux d'origine étiologique inconnue sont semblables.

Comme pour les quatre années précédentes, nous avons tenté d'enregistrer des données concernant les épisodes d'origine hydrique survenus en 1978. La déclaration de ces maladies est moins satisfaisante que celle des épisodes d'intoxications alimentaires parce qu'il est difficile de déceler les agents pathogènes dans l'approvisionnement en eau potable. Il n'y a eu aucun cas de maladie liée au contact avec l'eau, pour lequel nous avons obtenu l'information nécessaire.

OBJECTIFS

L'objectif principal du Sommaire annuel est de renseigner les intéressés sur la fréquence des intoxications alimentaires et des maladies d'origine hydrique au Canada. Cette publication ne résoudra pas les problèmes immédiats, mais nous espérons qu'elle stimulera l'intérêt dans les domaines suivants: 1) investigation épidémiologique détaillée des intoxications alimentaires et des maladies d'origine hydrique, 2) analyses en laboratoire plus poussées d'échantillons d'eau, d'aliments suspects et de prélèvements cliniques, 3) mise au point de méthodes améliorées, 4) enquêtes sur les risques d'ordre microbiologique, parasitaire, végétal, animal et chimique liés aux aliments et à l'eau et, 5) meilleur système de notification des maladies d'origine hydrique et des intoxications alimentaires ayant fait l'objet d'une enquête. Après quelques années, des tendances devraient se dessiner dans les différents types de données recueillies et pourraient ainsi mettre en évidence 1) les domaines particuliers où des mesures de surveillance ou des programmes d'éducation devraient être mis en application et 2) les problèmes particuliers au Canada.

La présentation du Sommaire est semblable à celle des *Annual Summaries of Foodborne and Waterborne Disease Outbreaks* publiés par les Centers for Disease Control, Atlanta, Georgie, États-Unis. Il est donc possible de comparer directement le rapport canadien et le rapport américain. Il existe toutefois des différences dans la terminologie employée.

DÉFINITIONS DES TERMES

Les termes utilisés dans le Sommaire annuel sont définis de la façon suivante:

Microbiologique: qui se rapporte aux virus, ou aux bactéries, levures ou champignons microscopiques et leurs produits.

Parasitaire: qui se rapporte aux nématodes, aux cestodes, aux trématodes ou aux protozoaires qui envahissent les tissus humains par l'intermédiaire de l'appareil digestif, de la peau ou des membranes muqueuses.

Végétal: qui se rapporte à l'ensemble ou à une partie d'un végétal, y compris les fleurs, les arbres, les champignons supérieurs et les substances toxiques qu'ils produisent.

Animal: qui se rapporte à l'ensemble ou à une partie d'un animal, y compris les tissus hépatiques toxiques de mammifères, les poissons, les mollusques devenus toxiques sous l'effet des bactéries ou des algues, et les oiseaux qui ont ingéré des graines toxiques.

Chimique: qui se rapporte à des substances produites par un procédé chimique, y compris des métaux, des produits de nettoyage, des pesticides, des composés rances, et des matières étrangères.

Agent suspect: agent par lequel la preuve de la transmission d'origine alimentaire ou hydrique n'est pas concluante, mais qui est soupçonné de causer une intoxication par ingestion ou par contact.

Aliment: toute substance destinée à la consommation humaine, à l'exception de l'eau potable non embouteillée.

Eau: toute source d'approvisionnement à l'exception de l'eau potable embouteillée.

Maladies liées à l'ingestion d'eau: maladies contractées à la suite de la consommation d'eau.

Maladies liées au contact avec l'eau: maladies causées par des agents pathogènes pénétrant la peau, les membranes muqueuses ou les blessures suivant un contact avec l'eau.

Poussée épidémique: épisode au cours duquel deux personnes ou plus présentent les mêmes symptômes, soit après avoir ingéré le même aliment, soit après avoir ingéré ou été en contact avec de l'eau de même origine et où des indices épidémiologiques incriminent l'aliment ou l'eau.

Cas: personne qui a été malade soit après avoir consommé un aliment, soit après avoir consommé ou été en contact avec de l'eau, considérés comme contaminés sur la foi d'indices épidémiologiques ou d'une analyse en laboratoire.

Cas singulier: cas unique, autant que l'on sache, non lié à d'autres en ce qui a trait à l'ingestion d'aliments ou d'eau, ou au contact avec de l'eau.

Épisode: poussée épidémique ou cas singulier.

Épisode confirmé en laboratoire: épisode pour lequel des examens en laboratoire ont pu mettre en évidence un agent étiologique spécifique.

Poussée épidémiologique d'étiologie inconnue: poussée épidémique pour laquelle les données épidémiologiques conduisent à une source commune d'eau ou d'aliment, sans que des analyses en laboratoire puissent identifier l'agent étiologique.

Cas singulier d'étiologie inconnue: Cas pour lequel les données cliniques évoquent une intoxication alimentaire ou une maladie d'origine hydrique et où les données épidémiologiques ou les épreuves en laboratoire incriminent un aliment ou une source d'eau sans toutefois pouvoir incriminer un agent spécifique.

Note: Dans le cas d'un épisode d'étiologie inconnue où les données cliniques et épidémiologiques incriminent fortement un agent particulier, cet épisode est enregistré comme étant probablement causé par cet agent; exemple: étiologie inconnue, probablement *Staphylococcus aureus*.

Ces définitions diffèrent légèrement de celles utilisées par les Centers for Disease Control d'Atlanta. Les principales différences sont dues au fait que dans le présent rapport:

1) le terme "poussée épidémique" s'applique dès que deux personnes ou plus sont malades;

2) les cas singuliers forment une catégorie distincte;

3) les principales classes d'agents étiologiques (parasitaire, végétal ou autre) sont définies.

SOURCES DES DONNÉES

Les déclarations des épisodes d'intoxications alimentaires et des maladies d'origine hydrique proviennent de plusieurs sources: consommateurs, médecins, établissements

divers et industries alimentaires; les épisodes font habituellement l'objet d'une enquête de la part des inspecteurs sanitaires locaux, provinciaux ou fédéraux et sont signalés aux épidémiologistes provinciaux et fédéraux. Des demandes spéciales ont été adressées aux épidémiologistes provinciaux, aux laboratoires provinciaux, aux autorités sanitaires municipales et régionales, et à la Direction des opérations régionales de la Direction générale de la protection de la santé, en vue d'obtenir des renseignements détaillés sur les intoxications alimentaires et les maladies d'origine hydrique survenues en 1978. Les renseignements concernant la plupart des épisodes de botulisme ont été fournis par le Centre de référence pour le botulisme de la Direction générale de la protection de la santé et par l'épidémiologiste provincial du Québec. Parmi les 836 épisodes d'intoxications alimentaires dont il est fait état dans le présent Sommaire, 72.6% ont été signalés par des sources provinciales (soit directement à partir des bureaux de santé locaux ou régionaux ou à partir d'un bureau central de données), 22.3% par la Direction générale de la protection de la santé du Gouvernement fédéral et 5.1%, par les municipalités.

INTERPRÉTATION DES DONNÉES

La qualité des enquêtes sur les épisodes d'intoxications alimentaires et de maladie d'origine hydrique varie d'une municipalité à l'autre et d'une province à l'autre. L'absence de renseignements épidémiologiques et de confirmation en laboratoire constitue une lacune évidente du processus de déclaration des épisodes. La déclaration inadéquate tient à un certain nombre de facteurs:

1) peu de personnes signalent leurs maladies aux autorités sanitaires;

2) les inspecteurs peuvent se trouver dans l'impossibilité de dépister toutes les personnes touchées par une poussée épidémique ou peuvent diminuer la valeur de leurs rapports faute de poser les questions appropriées;

3) les médecins peuvent négliger les effets mineurs des intoxications alimentaires ou des maladies d'origine hydrique et ne pas soumettre de prélèvements cliniques au laboratoire;

4) inaptitude des laboratoires à identifier les agents étiologiques à cause d'un échantillonnage médiocre ou de méthodes inadéquates;

5) les laboratoires privés auxquels on fait appel pour certaines analyses peuvent ne pas déclarer les cas confirmés;

6) les services provinciaux, régionaux ou municipaux ne sont pas tenus de signaler les cas de maladie causés par plusieurs microorganismes présents dans les aliments ou dans l'eau, ni les cas d'intoxications provoqués par des plantes, des animaux ou des produits chimiques. Par conséquent, il est fort probable que les épisodes et les cas signalés dans le présent Sommaire ne représentent qu'une faible proportion du nombre réel d'épisodes et de cas survenus au Canada en 1978.

Les renseignements présentés dans les déclarations d'épisodes ont été soigneusement vérifiés auprès des personnes ayant rédigé les déclarations. Les données relatives à chaque épisode ont ensuite été analysées et présentées sous forme d'énumération exhaustive (pages 50-90) à partir de laquelle nous avons dressé les Tableaux 1 à 27.

LES DONNÉES: LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Épisodes

Le Tableau 1 indique que 836 épisodes, dont 642 poussées épidémiques et 194 cas singuliers, ont été signalés en 1978. Même si le nombre de poussées épidémiques a diminué de 2,7% et le nombre de cas singuliers a augmenté du 65,8%, l'augmentation totale du nombre d'épisodes a été de 7,5% par rapport à l'année précédente. Les contaminants microbiens ont continué d'être les principaux agents pathogènes responsables des intoxications d'étiologie connue. Les épisodes d'étiologie inconnue sont demeurés nombreux, mais pas aussi nombreux qu'au cours des années précédentes (77,9% en 1978, 81,1% en 1977 et 83,5% en 1976). La catégorie "étiologie inconnue" se composait d'épisodes dont l'étiologie était probablement microbienne (26,3%), probablement animale (0,4%), probablement chimique (3,7%) ou totalement inconnue (autres) (47,5%).

Cas

Le nombre total de cas signalés est passé de 4 810 en 1977 à 5 960 en 1978, soit une augmentation de 23,9% (Tableau 2) principalement grâce à un plus grand nombre de cas d'étiologie connue. Les agents microbiens ont été responsables de 50,4% des cas, tandis que tous les autres agents connus n'ont causé que 1,7% des cas. Les cas d'étiologie inconnue comprenaient principalement les cas d'étiologie probablement microbienne (18,4%) ou les cas d'étiologie totalement inconnue (autres) (28,6%).

Étiologie spécifique

Le Tableau 3 contient des détails concernant les poussées épidémiques causées par des agents spécifiques, dont la variation du nombre de cas par poussée et le nombre médian de cas par poussée. *Salmonella* a été l'agent responsable du plus grand nombre de poussées (61). Ceci est presque le double du nombre de poussées survenues en 1977 (32) et le nombre de cas a presque triplé (2165). *S. aureus* a occasionné 24 poussées épidémiques, et *Bacillus cereus* 5. Les cas de maladie attribuables à *Clostridium perfringens* ont presque diminué de moitié (6 poussées épidémiques, 262 cas en 1978; 13 poussées épidémiques, 498 cas en 1977). Le nombre d'épisodes de botulisme survenus en 1978 (6) correspond au nombre d'épisodes survenus lors des cinq dernières années (4-6 épisodes). *Shigella sonnei* a été responsable d'une poussée épidémique touchant 200 personnes. Dix-sept épisodes d'intoxications incriminant des moisissures ou des levures ont été signalés, ce qui traduit la continuité de la tendance observée au cours des dernières années et indique que ces agents peuvent être des causes importantes d'intoxications alimentaires. Il y a eu quatre épisodes (11 cas) de trichinose en 1978, comparativement à trois épisodes (7 cas) en 1977. Deux intoxications liées au champignon *Amanita*, deux intoxications liées à l'alcaloïde de lupin et deux intoxications liées à la toxine paralysante des coquillages ont été signalées en 1978. Il y a eu un empoisonnement causé par la toxine de scombridés. Il y a eu moins d'intoxications causées par des produits chimiques (35 épisodes et 63 cas en 1978, 37 épisodes et 101 cas en 1977). Les cristaux de struvite, le méthanol, le menthol en excès et le sorbitol sont des produits chimiques qui ont été signalés pour la première fois dans ces sommaires. Par contre, les matières étrangères, les composés rances et les métaux continuent à être des sources importantes d'intoxication.

Décès

Cinq décès sont survenus en 1978. Une intoxication entraînant la mort a été causée par chacun des agents suivant: *Clostridium botulinum*, *C. perfringens*, *Staphylococcus aureus*, du méthanol et une infection causée par *Salmonella enteritidis*.

Aliments

Les aliments liés à des épisodes et à des cas d'intoxications alimentaires sont indiqués au Tableau 4. Comme pour les années précédentes, la viande a été liée à un nombre d'épisodes (22,0%) beaucoup plus élevé que tout autre aliment. Les légumes et les fruits ont constitué la deuxième plus grande catégorie (11,8%), suivis par la volaille (9,6%), les produits de boulangerie (8,5%) et les produits d'origine marine (8,1%). Le pourcentage de cas pour la volaille (25,7%) était plus haut que celui de la viande (13,7%). Les détails concernant chaque catégorie d'aliments sont présentés dans la section qui suit.

Viande

Les sortes de viandes liées aux intoxications alimentaires figurent au Tableau 5. Le boeuf, principalement sous forme de rôti, de steak et de produit transformé a été responsable de 47 épisodes (25,5%) et de 260 cas (31,8%), ce qui représente, par rapport à l'année précédente, une légère augmentation du nombre d'épisodes (24,4% en 1977) mais une diminution du nombre de cas (51,0% en 1977). Lorsque l'information était connue, des épisodes ont été causés par *Salmonella*, *S. aureus* et *Clostridium perfringens* (Tableau 19). Quatorze autres épisodes ont probablement été engendrés par des agents bactériens. Le porc, principalement sous forme de jambon et de bacon, a été responsable de 33 épisodes (18%) et de 174 cas (21,3%), ce qui correspond de très près aux chiffres de l'année précédente (33 épisodes, 17,5%; 136 cas, 10.7%). Six de ces épisodes ont été causés par *S. aureus*, deux par *Salmonella* et un autre par des moisissures (Tableau 19). Quatorze autre épisodes ont probablement été occasionnés par des bactéries. Les hamburgers ont été impliqués dans 38 épisodes mais on a réussi à en identifier les agents responsables dans seulement deux cas - *Salmonella* et matières étrangères. Sept des autres épisodes ont probablement été engendrés par des bactéries. Il y a eu moins d'incidents liés aux saucisses fumées (wieners) (12) et aux autres saucisses (16). *S. aureus* a été responsable de deux de ces épisodes, *Salmonella* d'un et les 9 autres étaient probablement d'origine bactérienne. Des huit épisodes liés au gibier, quatre étaient attribuables à *Clostridium botulinum*, trois à *Trichinella* et un à *Bacillus cereus*. Comme pour les années précédentes, la viande d'agneau et de veau n'ont été que rarement liées à des intoxications alimentaires.

Aliments d'origine marine

Le poisson a été responsable de 34 épisodes (167 cas), et les coquillages, de 27 épisodes (76 cas). Il y a plus d'intoxications alimentaires à partir d'aliments d'origine marine qu'en 1977; 27 épisodes impliquant le poisson (75 cas), et 18 incidents impliquant les coquillages (57 cas) (Tableau 6). Le saumon et ses sous-produits a été plus souvent incriminé que tout autre poisson (15 épisodes, 27 cas). Le thon et le hareng ont été chacun responsable de quatre épisodes. On a relevé 80 cas liés à une poussée épidémique impliquant le thon. Parmi les coquillages, les palourdes ont occupé le premier rang (9 épisodes) et les crevettes le deuxième rang (8 épisodes). *Bacillus cereus* et *Salmonella* ont été responsable de trois épisodes, *S. aureus* et la toxine paralysante des coquillages de deux épisodes, et *C. botulinum*, le struvite et la toxine de scombridés ont été responsables d'un chacun (Tableau 19). Des agents microbiens non déterminés ont probablement été la cause de quatorze épisodes et la toxine paralysante des coquillages de deux épisodes.

Volaille

Le poulet contaminé a engendré 55 épisodes (68,7%) et 456 cas (29,9%) comparativement à 43 épisodes (69,4%) et 235 cas (22,3%) en 1977 (Tableau 7). Les produits les plus souvent incriminés ont été le poulet frit et le poulet barbecue. Le nombre d'épisodes lié à la dinde (23) a été moins nombreux que celui lié au poulet mais le nombre de cas liés à cette viande a été plus élevé (1057 comparé à 456). Pour la volaille, des espèces de

Salmonella ont engendré 26 épisodes, *S. aureus* deux épisodes, et *C. perfringens*, *B. cereus* et *Shigella sonnei* en ont engendré un chacun (Tableau 19); quatorze autres épisodes ont probablement été causés par des bactéries.

Produits laitiers

Le Tableau 8 indique que 35 épisodes et 154 cas sont survenus en 1978. Les principaux produits laitiers incriminés étaient le lait, le fromage et la crème glacée. *Salmonella* a été l'agent responsable de deux épisodes impliquant le lait cru, *S. aureus*, un composé rance et des matières étrangères ont été responsable d'un épisode chacun (Tableau 19). Onze autres épisodes ont probablement été causés par des bactéries, et deux, vraisemblablement par des produits chimiques.

Céréales et produits de boulangerie

Environ le même nombre d'épisodes, mais plus de cas, ont été rapportés en 1978 comparativement à 1977 (71 épisodes, 483 cas en 1978; 76 épisodes, 264 cas en 1977). Les pizzas, les gâteaux et les pâtes alimentaires ont été les principales catégories incriminées (Tableau 9). Les intoxications ont été engendrées par *S. aureus* (4 épisodes), des matières étrangères (2 épisodes), *Salmonella*, *Bacillus cereus* et des composés rances (1 épisode chacun) (Tableau 19). En outre, 20 épisodes ont probablement été causés par des microorganismes.

Oeufs et sous-produits d'oeufs

Les intoxications associées avec ces aliments ont été enregistrées séparément pour la première fois. Sept épisodes et 38 cas impliquant différents plats à base d'oeufs et de la sauce hollandaise sont survenus en 1978, comparativement à 3 épisodes et 14 cas en 1977 (Tableau 10). Cinq épisodes ont probablement été causés par des bactéries et probablement un par *Salmonella*.

Aliments pour bébés

C'est la deuxième année que les intoxications reliées aux aliments pour bébés sont présentés séparément dans un tableau. Ils ont été à l'origine de 12 épisodes et de 13 cas en 1978 comparativement à 11 épisodes et 17 cas en 1977 (Tableau 11). La plupart des problèmes semblent avoir été engendrés par les préparations de lait (formule). Quatre épisodes ont été imputés à des composés rances, et un à un excès d'acide nicotinique (Tableau 19).

Confiserie

Le nombre d'épisodes (11) et de cas (50) ont augmenté en 1978 comparativement à ce qui s'est produit en 1977 (9 épisodes, 27 cas). Les bonbons au chocolat ont constitué le principal produit de confiserie incriminé pour les deux années (Tableau 12). Seuls des agents chimiques ont été trouvés responsables des intoxications - matières étrangères, composés rances, bioxyde de carbone dans des bonbons "pétillants" et un excès de menthol dans des pastilles antiseptiques. C'est la deuxième année que les bonbons pétillants sont impliqués.

Fruits et légumes

Des 99 épisodes indiqués au Tableau 13, 49 sont liés aux légumes et 50 aux fruits. Les produits en conserve (légumes, fruits et jus, acides ou peu acides), dans des boîtes ou des bocaux de verre, ont été responsables de la plupart des problèmes i.e. 46 épisodes (46,5%) et 99 cas (39,1%) en 1978; 35 épisodes (58,4%) et 83 cas (41,7%) en 1977. Les agents étiologiques ont été identifiés pour 16 épisodes (Tableau 19): levures et moisissures (4), matières étrangères (3), les champignons *Amanita* (2), l'alcaloïde de lupin (2), l'étain (2) et un composé rance, du lindane et un excès de sorbitol ont été responsables d'un épisode chacun. De plus, 20 épisodes ont probablement été causés par des produits chimiques et 19 par des microorganismes.

Mets chinois

Le nombre d'épisodes et le nombre de cas attribués aux mets chinois ont diminué en 1978 comparativement à 1977 (48 épisodes et 167 cas en 1978; 56 épisodes et 256 cas en 1977). Le riz, le poulet et le porc ont été les produits les plus souvent liés aux intoxications alimentaires (Tableau 14). *Bacillus cereus* a été responsable de trois épisodes et *Salmonella* a été responsable d'un autre (Tableau 19). Dix-neuf autres épisodes ont probablement été causés par des bactéries.

Salades

Le nombre d'épisodes (33) est demeuré le même en 1978 comparativement à 1977, par contre, le nombre de cas, lui, a presque doublé (672 en 1978, 305 en 1977). Les pommes de terre ont été l'ingrédient le plus incriminé en entrant dans la composition des salades. Les vinaigrettes et les sauces à salade ont été impliquées dans deux épisodes (Tableau 15). *Staphylococcus aureus* a été responsable de trois épisodes et *Salmonella* d'un épisode (Tableau 19); des micro-organismes ont probablement causé 20 autres épisodes.

Sandwiches

Le nombre d'épisodes (25) liés aux sandwiches est demeuré le même en 1978 qu'en 1977, par contre, le nombre de cas enregistrés en 1978 (172) est plus du triple de ce qu'il était en 1977 (49). Le boeuf et la volaille ont été les principaux ingrédients responsables (Tableau 16). *Salmonella* a donné lieu à 4 épisodes, et *S. aureus* à deux (Tableau 19). Seize épisodes supplémentaires ont probablement été causés par des bactéries.

Boissons

Le nombre d'épisodes attribuables aux boissons est passé de 23 en 1977 à 29 en 1978. Les boissons gazeuses, comme auparavant, ont été les principales boissons liées aux intoxications alimentaires (Tableau 17). Bien que dans la plupart des cas les malaises étaient légers, il y a eu un mort causé par la consommation d'un breuvage contenant un excès de méthanol. Les levures ou moisissures ont été apparemment responsables de sept épisodes, des matières étrangères de six et d'autres produits chimiques de deux (Tableau 19). Quatre autres épisodes ont probablement été causés par des produits chimiques.

Aliments divers

C'est la première fois qu'un tableau portant sur des aliments divers est présenté séparément (Tableau 18). Il a été possible, dans certains cas, d'identifier les agents responsables des intoxications alimentaires. Par exemple, *C. perfringens* a été impliqué dans différents aliments (porc et poulet), *Salmonella* (boeuf et les salades) et *S. aureus* (boeuf, le jambon, les hamburgers et les soupes); douze autres épisodes ont probablement impliqués des bactéries. Dans deux des cinq épisodes impliquant la margarine on a pu identifier l'agent étiologique, *S. aureus* dans le premier cas et des levures et moisissures suspectes dans le deuxième cas; dans un troisième épisode, des levures et moisissures ont probablement été responsables de la maladie. *S. aureus* a été responsable d'un des cinq épisodes impliquant les sauces; des produits chimiques ont été identifiés comme étant responsables de deux épisodes impliquant les soupes (détergent dans un consommé et produits rances dans des nouilles et une base pour soupe). Du glutamate monosodique, ajouté en quantité excessive à un mélange d'assaisonnements, a rendu malade neuf personnes mangeant au restaurant.

Rapports entre les agents étiologiques spécifiques et les aliments

Le Tableau 19 fait ressortir le rapport entre certains agents étiologiques spécifiques et certaines catégories d'aliments. Diverses espèces de *Salmonella* ont été liées à la dinde (16 épisodes), du poulet (9), des sandwiches (4), du boeuf, du porc, du poisson et du lait cru (2 épisodes chacun), des hamburgers, de la

saucisse fumée, des fruits de mer, des poulets de Cornouailles, du lait de poule, des gâteaux, des mets chinois, des oeufs, des salades, de la sauce et du boeuf avec salade (un épisode chacun). Dix-neuf autres épisodes de salmonellose d'origine alimentaire inconnue sont survenus. *Staphylococcus aureus* a été lié à plusieurs types d'aliments: jambon (6 épisodes), salades (3), boeuf, poulet, pâtes alimentaires et sandwiches (2 épisodes chacuns), et les saucisses fumées (wieners), les saucisses fermentées, les pâtés à la viande, le saumon en boîte de conserve, les fruits de mer, le beurre, les sauces à la crème, les choux à la crème, les crêpes et un repas incluant de la viande et de la soupe (un épisode chacun). Lorsque l'information était connue, des intoxications alimentaires causées par *C. perfringens* ont impliqué de la viande et des produits de volaille: boeuf (3 épisodes), chèvre, galarto au poulet et poulet avec porc (un épisode chacun). Le botulisme a touché certains autochtones qui ont mangé du phoque (3 épisodes), du morse et des oeufs de saumon fermentés (un incident chacun). *Bacillus cereus* a contaminé des mets chinois (2 épisodes), des mets à base de pétoncles (2 épisodes), et du chevreuil, du poisson, du poulet et des gâteaux glacés (un épisode chacun). Deux cents personnes ont attrapé la shigellose après avoir consommé du poulet au cari. *Streptococcus* du groupe D a été soupçonné d'avoir causé une intoxication suite à la consommation de pain contaminé, du fromage et un pain de viande. Des moisissures et des levures, présentes dans les aliments suivants, ont été signalées pour avoir été à l'origine d'intoxications: pain et boissons gazeuses (4 épisodes), bière (3 épisodes), du jus d'orange (2 épisodes), et du jus de prune, de la confiture, de la margarine et du jambon (un incident chacun). De la viande d'ours, mangée partiellement cuite ou crue a été à l'origine de trois épisodes de trichinose; de la viande hachée, non spécifiée, a causé un quatrième épisode. Deux épisodes d'intoxication par les champignons sont survenus à la suite de l'ingestion d'espèces d'*Amanita*. Deux épisodes séparés ont eu lieu suite à la consommation de coquillages qui contenaient l'algue *Gonyaulax* et ont entraîné une intoxication paralysante. On a observé plusieurs intoxications chimiques; par étain, dans de la purée de tomates et des oranges en boîte, un excès de glutamate monosodique dans un mélange d'assaisonnements, du lindane dans des champignons et des composés rances (entraînant la formation de grumeaux) dans du lait en boîte (formule) pour bébés (4 épisodes) et dans de la crème artificielle, du beurre, des croustilles, un roulé aux pacanes et une base pour soupe (un incident chacun). Les autres produits chimiques liés à des épisodes étaient le bioxyde de carbone dans un bonbon "pétillant", un excès de méthanol dans un jus de fruit et dans des bonbons, du struvite dans des crevettes, du détergent dans de la soupe, du sorbitol dans une tartine aux fruits, un excès d'acide nicotinique dans des céréales pour enfants, de la poudre pour premiers soins dans des hamburgers et un composé chimique non identifié dans du cidre. Des intoxications ont apparemment été causées par la présence de matières étrangères dans des boissons gazeuses (3 épisodes), de la bière et du jus de pomme en boîte (2 épisodes chacun) et du lait, des gâteaux, des céréales, des épinards, du café et une tablette de chocolat (1 épisode chacun).

Lieux d'où proviennent les aliments contaminés

Les genres d'établissements où les personnes malades ont dit s'être procuré l'aliment incriminé sont indiqués au Tableau 20. On peut constater que les maladies étaient liées le plus souvent aux services alimentaires (43,8% des épisodes, 69,6% des cas). Ces chiffres rejoignent de très près ceux de 1977 (43,4% des épisodes, 71,1% des cas). La plupart des aliments consommés à la maison ont été achetés dans des magasins d'alimentation de détail, ce dernier occupant le deuxième rang parmi les établissements liés aux intoxications alimentaires (33,6% des épisodes, 11,1% des cas). Les aliments préparés à la maison, par exemple, les mets en casserole et les tartes, ont entraîné 17,0% des épisodes et 7,6% des cas (15,1% des épisodes, 9,3% des cas en 1977). Les autres endroits où une intoxication alimentaire a été contractée, comme les délicatessens, les boulangeries et les grossistes, ont joué un rôle secondaire. Les agents étiologiques

microbiens ont été liés principalement aux aliments obtenus des services alimentaires (43,2% des épisodes et 73,9% des cas), aux aliments préparés à la maison, (22,3% des épisodes, 4,0% des cas), tandis que les agents chimiques ont été liés surtout aux magasins de détail (82,9% des épisodes et 60,3% des cas).

Le Tableau 21 indique les types de services alimentaires où les aliments contaminés ont été obtenus. Les restaurants et les hôtels dominent dans cette catégorie, suivis des restaurants-minute, des traiteurs et des institutions (49,2%, 27,3%, 5,7% et 5,0% des épisodes respectivement). Les principaux agents incriminés ont été *Salmonella* spp., *S. aureus*.

Lieux de manipulation inadéquate

Les genres d'établissements associés à une manipulation inadéquate sont présentés au Tableau 22. Les établissements de service alimentaire ont été responsables de 25,6% des épisodes et de 56,1% des cas, ce qui représente une diminution par rapport aux données de 1977 (31,0% des épisodes, 60,2% des cas). La manipulation inadéquate dans les maisons a également diminué (12,4% des épisodes, 6,4% des cas en 1978; 15,1% des épisodes, 9,2% des cas en 1977), mais elle demeure dans les usines de transformation des aliments (8,0% des épisodes, 6,4% des cas en 1978; 7.7% des épisodes et 3.2% des cas en 1977). Les problèmes survenus, dans les magasins de détail et dans les délicatessens, ont toutefois légèrement augmentés (5,4% des épisodes, 1,8% des cas en 1978; 3.1% des épisodes, 1.0% des cas en 1977). Les agents étiologiques liés à la manipulation inadéquate dans les établissements de service alimentaire, au foyer et dans les magasins de détails, étaient principalement des agents bactériens (96,0%, 75,7% et 63.6% des épisodes d'étiologie connue, respectivement) tandis que ceux liés aux usines de transformation des aliments étaient surtout des agents chimiques (54,5% des épisodes d'étiologie connue). Tous les épisodes liés au botulisme, à l'intoxication par les végétaux, et à la trichinose ont été causés par une mauvaise manipulation des aliments au foyer ou à l'extérieur.

Les genres d'établissements de service alimentaire responsables d'une manipulation inadéquate des aliments sont présentés au Tableau 23. Les restaurants et les hôtels sont intervenus pour environ la moitié des épisodes, comme pour l'année précédente (55,6% en 1978 et 55,2% en 1977), mais représentaient plus de cas (32,7% en 1978 et 26,7% en 1977). Même si le nombre d'épisodes résultant d'une manipulation inadéquate chez les traiteurs n'était pas élevé (19, 8,9%), près de la moitié des personnes ayant eu recours à ces services ont été malades (1 597 cas, 47,8%). Les restaurants-minute ont également joué un rôle important dans le nombre d'épisodes causés (21,5% des épisodes, 3,6% des cas). Pour les épisodes d'étiologie connue, l'agent était presque toujours une bactérie, surtout *Salmonella* et *Staphylococcus aureus*.

Le Tableau 24 indique que 67 épisodes et 380 cas ont été causés par une manipulation inadéquate dans des usines de transformation des aliments, soit une légère augmentation par rapport à l'année précédente (60 épisodes, 153 cas). Dans 19 de ces épisodes (304 cas), des agents microbiens ont été impliqués. Des moisissures ou des levures suspectes ont causé 10 épisodes (tous cas singuliers); les aliments contaminés étaient la bière en cannette, les boissons gazeuses et le pain. *S. aureus* a été responsable d'intoxications alimentaires résultant de la contamination de jambon, de saucisses, de saumon en boîte et de choux à la crème. Des gâteaux faits avec des oeufs craqués ont été contaminés par *Salmonella enteritidis* et ont entraîné 264 cas de salmonellose. Un problème similaire s'est produit en 1977. Les microorganismes ont probablement été l'agent responsable de 11 épisodes suite à la consommation de viande, de dinde, de saumon, de champignons, de pois, de sauce aux pommes, de pâtisserie (corne) à la crème, de lait en boîte (formule) pour bébés, de vinaigre et de thé de papaye.

On a rapporté un épisode d'empoisonnement par scombridés (mahi-mahi) et un autre considéré comme probablement un épisode d'empoisonnement par scombridés (hareng fumé).

Les produits chimiques ont causé 23 épisodes (36 cas). L'étain dissout dans le produit a été responsable de deux épisodes impliquant de la purée de tomates et des oranges. D'autres problèmes entraînant un seul cas ont résulté d'un ingrédient ajouté en excès (glutamate monosodique, acide nicotinique, du menthol, du sorbitol et du bioxyde de carbone), de la présence d'un pesticide (lindane), de cristaux pointus (struvite). Le problème relié aux bonbons "pétillants" est une continuation de ce qui s'est produit en 1977. Trois épisodes se sont produits lorsque du lait en boîte (formule) pour bébés et des croustilles devinrent rances après un entreposage mal fait ou trop long. Dix autres épisodes ont été liés à la présence de matières étrangères, incluant de la peinture, du bois, des insectes et de la ficelle. Sept autres épisodes ont probablement été causés par des produits chimiques.

Répartition temporelle

On trouvera au Tableau 25 la liste des épisodes d'intoxications alimentaires d'après le mois d'apparition. Ces renseignements sont également présentés sous forme de graphique à la Figure 1. On relève trois périodes de pointe pour les épisodes, soit en mai, en juillet-août et en novembre, la période maximale se situant en mai. Il y a également eu trois périodes de pointe en 1977 mais elle se sont produites à des mois différents. Il y a eu une légère tendance vers une augmentation du nombre d'épisodes durant les mois chauds, lorsque l'on considère les chiffres concernant l'étiologie microbienne ou ceux concernant l'étiologie probablement microbienne. Un seul incident s'est prolongé pendant plus d'un mois lorsqu'un enfant a été malade à trois occasions de la mi-juin jusqu'au 1er août, après avoir consommé un produit rance, soit du lait en boîte (formule) coagulé.

Répartition régionale

Le Tableau 26 donne la répartition par région des épisodes d'intoxications alimentaires sur une base provinciale et territoriale. Comme pour les années précédentes, l'Ontario a connu le plus grand nombre de poussées épidémiques et de cas singuliers signalés (total: 454 épisodes, 54,3%), nombres inférieurs à ceux de 1977, (480 épisodes, 61,8%). La Colombie-Britannique vient au deuxième rang (156, 18,7%), suivie du Québec (57, 6,8%) au troisième rang et de l'Alberta au quatrième rang (43 épisodes, 5,1%). Les trois provinces des prairies ont connu un pourcentage légèrement plus élevé en 1978 (13,8%) par rapport à 1977 (12,9%). Les quatre provinces maritimes ont accusé également une légère hausse (5,3% en 1978, 3,4% en 1977). Huit épisodes ont été enregistrés dans les Territoires du Nord-Ouest (le plus grand nombre jamais enregistré) et un épisode a été signalé au Yukon. Les Territoires du Nord-Ouest ont connu le plus grand nombre d'épisodes par 100,000 habitants (17,9) suivi par la Colombie-Britannique (6,1), l'Ontario (5,4) et le Yukon (4,5).

Le Tableau 27 présente la répartition des cas au Canada en fonction des données de la Direction générale de la protection de la santé (Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire) et des données de Statistique Canada. En ce qui concerne les données de la Direction générale, le nombre de cas a augmenté dans chaque province ou territoire, exception faite de l'Alberta, de l'Ontario, de Terre-Neuve et du Yukon. L'augmentation la plus notable a été en Colombie-Britannique (16,6% en 1978, 12,9% en 1977) et dans les Territoires du Nord-Ouest (1,3% en 1978, 0,2% en 1977). Si l'on considère le nombre de cas par 100 000 habitants, les Territoires du Nord-Ouest occupaient le premier rang (168,2), suivis par l'Île-du-Prince-Edouard (84,9), Terre-Neuve (52,3), la Colombie-Britannique (39,0) et l'Ontario (31,6); quant au Nouveau-Brunswick, (6,7), au Yukon (9,0) et au Québec (9,5), elles montraient les plus faibles proportions. L'ordre est très différent de celui de 1977; les cinq premières provinces étaient alors Terre-Neuve (52,8), le Yukon (32,6), l'Alberta (32,2), l'Ontario (31,1) et la Colombie-Britannique (24,9).

Il est possible de comparer directement le nombre et le pourcentage de cas pour les provinces et les territoires avec ceux publiés

dans les Rapports annuels de Statistique Canada sur les maladies à déclaration obligatoire, 1977 et 1978. (Tableau 27). Les données de Statistique Canada représentent la somme des cas de botulisme, d'intoxication alimentaire staphylococcique et de salmonellose pour lesquels la nourriture est le véhicule indiqué. Comme dans les années précédentes, aucune donnée n'a été enregistrée pour l'Ontario puisque le botulisme est la seule intoxication alimentaire à déclaration obligatoire dans cette province et qu'aucun cas de botulisme n'y est survenu. Au total, 987 cas d'intoxication alimentaire ont été enregistrés par Statistique Canada, ce qui constitue plus du double du nombre de cas déclarés pour 1977 (460). On a enregistré des augmentations dans toutes les provinces exceptée Terre-Neuve. Le nombre total de cas a toujours été inférieur, dans chaque province, comparativement aux données de la Direction générale de la santé.

La répartition géographique de plusieurs intoxications alimentaires est présentée dans les Figures 2 à 12. Les endroits marqués ne correspondent pas nécessairement au nombre d'épisodes mais aux endroits où des maladies se sont déclarées (pour certains épisodes, des cas se sont produits à plus d'un endroit). Lorsque plus d'un épisode a été observé dans une communauté, on trouvera sur la carte géographique, dans la région approximative où se situe cette communauté, le nombre approprié de cercles ou d'autres symboles. La Figure 2 montre que cinq des épisodes de botulisme se sont produits dans le nord du pays, quatre à Fort-Chimo sur les rives de la Baie d'Ungava, au Québec, un à Cape Dorset au sud de l'Île-de-Baffin. Le sixième épisode s'est produit dans la communauté côtière de Klemtu, en Colombie-Britannique. La consommation d'ours cru ou mal cuit en Saskatchewan, au Québec et dans les Territoires du Nord-Ouest, a donné lieu à des épisodes de trichinose. Même si la salmonellose a été signalée dans toutes les provinces ou territoires sauf le Yukon, la répartition était telle que la plupart des épisodes sont survenus dans quatre provinces (Ontario, Alberta, Québec et Colombie-Britannique) (Figure 3). La plus grande poussée épidémique liée à *Salmonella* a eu lieu suite à la consommation de gâteaux dans la région de Windsor en Ontario lorsque 264 personnes sont tombées malades. L'affaire a été portée devant les tribunaux et on a accordé, à 11 des victimes, des dommages et intérêts pour une valeur de 30 708$. La plupart des épisodes staphylococciques ont été enregistrés en Colombie-Britannique (9), les autres s'étant déclarés en Ontario (6), au Québec (5), en Saskatchewan (4), au Nouveau-Brunswick (4) et en Alberta, à Terre-Neuve et au Yukon (1 chacun) (Figure 4). Tous les épisodes d'intoxications alimentaires, sauf un, causés par *Clostridium perfringens*, ont été enregistrés dans le sud de l'Ontario, dont la moitié sont survenus dans la région entourant Toronto; l'autre incident est survenu à Edmonton (Figure 5). Six des neuf épisodes causés par *Bacillus cereus* ont été enregistrés en Colombie-Britannique, deux à Toronto et un au Nouveau-Brunswick (Figure 6). Plus de la moitié des épisodes attribuables à des levures et à des moisissures suspectes ont eu lieu dans le sud de l'Ontario, les autres étant survenus dans le nord de l'Ontario, le Québec, la Saskatchewan, l'Alberta et la Colombie-Britannique (Figure 7). La Figure 8 montre que les intoxications par les champignons ont eu lieu dans la région de Haliburton et Sudbury, en Ontario, des fèves de lupini trempées de façon inappropriée ont causé une intoxication alimentaire en Ontario et en Colombie-Britannique, et une intoxication paralysante par coquillages est survenue dans l'Estuaire du Saint-Laurent et dans le sud du Nouveau-Brunswick. Il y a eu intoxication par scombridés dans l'ouest de la Colombie-Britannique. La plupart des intoxications par produits chimiques sont survenues en Ontario et en Colombie-Britannique (Figure 9). Comme un grand nombre de ces épisodes se sont produits dans le sud de la Colombie-Britannique, et aussi dans le sud de l'Ontario et du Québec, des cartes géographiques plus détaillées sont présentées aux Figures 10 et 11. En général, les répartitions sont semblables à celles des années précédentes (Figure 12).

TABLEAU 1
ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Étiologie	Épidémies				Cas singuliers				Total			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Microbiologique	102	85	15.9	12.9	37	18	19.1	15.4	139	103	16.6	13.2
Parasitaire	2	1	0.3	0.2	2	2	1.0	1.7	4	3	0.5	0.4
Végétale	1	1	0.2	0.2	3	1	1.5	0.9	4	2	0.4	0.3
Animale	3	2	0.5	0.3	-	-	-	-	3	2	0.4	0.3
Chimique	9	17	1.4	2.6	26	20	13.4	17.1	35	37	4.2	4.8
total connu	***117***	***106***	***18.2***	***16.1***	***68***	***41***	***35.1***	***35.0***	***185***	***147***	***22.1***	***18.9***
Inconnue												
probablement microbiologique	121	125	18.9	18.9	99	61	51.0	52.1	220	186	26.3	23.9
probablement végétale	-	-	-	-	-	1	-	0.9	-	1	-	0.1
probablement animale	1	1	0.2	0.2	2	1	1.0	0.9	3	2	0.4	0.3
probablement chimique	15	9	2.3	1.4	16	9	8.3	7.7	31	18	3.7	2.3
autre	388	419	60.5	63.4	9	4	4.6	3.4	397	423	47.5	54.5
total inconnu	***525***	***554***	***81.8***	***83.9***	***126***	***76***	***64.9***	***65.0***	***651***	***630***	***77.9***	***81.1***
TOTAL	642	660	100.0	100.0	194	117	100.0	100.0	836	777	100.0	100.0

TABLEAU 2

CAS D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Étiologie	Cas associés aux épidémies				Cas singuliers				Cas Totaux			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Microbiologique	2970	1676	51.5	35.7	37	18	19.1	15.4	3007	1694	50.4	35.2
Parasitaire	9	5	0.2	0.1	2	2	1.0	1.7	11	7	0.2	0.1
Végétale	2	5	0.0	0.1	3	1	1.5	0.9	5	6	0.1	0.1
Animale	16	7	0.3	0.2	-	-	-	-	16	7	0.3	0.1
Chimique	37	81	0.6	1.7	26	20	13.4	17.1	63	101	1.1	2.1
total connu	***3034***	***1774***	***52.6***	***37.8***	***68***	***41***	***35.1***	***35.0***	***3102***	***1815***	***52.0***	***37.7***
Inconnue												
probablement microbiologique	998	769	17.3	16.4	99	61	51.0	52.1	1097	830	18.4	17.3
probablement végétale	-	-	-	-	-	1	-	0.9	-	1	-	0.0
probablement animale	3	2	0.1	0.0	2	1	1.0	0.9	5	3	0.1	0.1
probablement chimique	34	43	0.6	0.9	16	9	8.3	7.7	50	52	0.8	1.1
autre	1697	2105	29.4	44.9	9	4	4.6	3.4	1706	2109	28.6	43.8
total inconnu	***2732***	***2919***	***47.4***	***62.2***	***126***	***76***	***64.9***	***65.0***	***2858***	***2995***	***48.0***	***62.3***
TOTAL	5766	4693	100.0	100.0	194	117	100.0	100.0	5960	4810	100.0	100.0

TABLEAU 3

NOMBRE DE PERSONNES TOUCHÉES PAR ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1978, 1977

Étiologie	Nombre d'épidémies		Nombre de cas associés aux épidémies		Nombre de cas/épidémies				Cas singuliers	
					Gamme		Médiane			
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
MICROBIOLOGIQUE										
Salmonella spp.	61	32	2165	763	2-264	2-200	11	8	6	-
Staphylococcus aureus	24	22	309	305	2-93	2-100	5.5	4.5	7	1
Bacillus cereus	5	5	22	24	2-10	2-9	3	2	4	-
Bacillus spp. suspects	-	2	-	10	-	4-6	-	5	-	4
Clostridium perfringens	6	13	262	498	2-100	2-300	48	7	1	1
Clostridium botulinum	4	2	9	5	2-3	2-3	2	2.5	2	3
Shigella sonnei	1	1	200	30	SO*	SO	SO	SO	-	-
Streptococcus D suspect	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Pseudomonas aeruginosa suspect	-	1	-	15	-	SO	-	SO	-	-
Espèces multiples de bactéries	-	1	-	4	-	SO	-	SO	-	1
Moisissures et levures suspectes	1	6	3	22	SO	2-9	SO	2.5	16	8
total	**102**	**85**	**2970**	**1678**	**2-264**	**2-300**	**8.5**	**5**	**37**	**18**
PARASITAIRE										
Trichinella spiralis	2	1	9	5	2-7	SO	4.5	SO	2	2
ANIMALE										
Toxine paralysante des coquillages	2	2	11	7	3-8	2-5	5.5	3.5	-	-
Poison des scombridés	1	-	5	-	SO	-	SO	-	-	-
total	**3**	**2**	**16**	**7**	**3-8**	**2-5**	**5**	**3.5**	-	-
VÉGÉTALE										
Amanita spp.	1	1	2	5	SO	SO	SO	SO	1	1
Alcaloïde genre lupin	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
total	**1**	**1**	**2**	**5**	**SO**	**SO**	**SO**	**SO**	**3**	**1**
CHIMIQUE										
Métaux	-	4	-	12	-	2-4	-	3	2	5
Composés rances	1	4	2	9	SO	2-3	SO	2	8	8
Glutamate monosodique	1	1	9	35	SO	SO	SO	SO	-	-
Lindane	1	-	3	-	SO	-	SO	-	-	-
Matières étrangères	3	5	8	13	2-3	2-3	3	3	10	5
Autres produits chimiques	3	3	15	12	2-11	2-5	2	5	6	2
total	**9**	**17**	**37**	**81**	**2-11**	**2-5**	**3**	**2.5**	**28**	**20**
TOTAL CONNU	117	106	3034	1774	2-264	2-300	7.5	4	68	41
TOTAL INCONNU	525	554	2732	2919	2-323	2-200	3	2	126	76
TOTAL	**642**	**660**	**5766**	**4693**	**2-323**	**2-300**	**3**	**3**	**194**	**117**

SO* = sans objet

TABLEAU 4

ALIMENTS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Aliments	Épidémies				Cas singuliers				Épisodes Totaux				Cas Totaux			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Viande	149	174	23.2	26.4	35	15	18.0	12.8	184	189	22.0	24.3	818	1267	13.7	26.3
Aliments d'origine marine	50	38	7.8	5.8	18	11	9.3	9.4	68	49	8.1	6.3	259	140	4.3	2.9
Volaille	71	54	11.1	8.2	9	8	4.6	6.8	80	62	9.6	8.0	1530	1055	25.7	21.9
Oeufs	6	3	0.9	0.4	1	-	0.5	-	7	3	0.8	0.4	38	14	0.6	0.3
Produits laitiers	26	33	4.0	5.0	9	7	4.6	6.0	35	40	4.2	5.1	154	187	2.6	3.9
Produits de boulangerie	54	63	8.4	9.5	17	13	8.7	11.1	71	76	8.5	9.9	483	264	8.1	5.5
Préparations pour bébés	1	2	0.2	0.3	11	9	5.7	7.7	12	11	1.4	1.4	13	17	0.2	0.4
Confiseries	9	7	1.4	1.1	2	2	1.0	1.7	11	9	1.3	1.2	50	27	0.8	0.6
Légumes et fruits	61	43	9.5	6.5	38	17	20.0	14.5	99	60	11.8	7.7	253	199	4.3	4.1
Mets chinois	40	53	6.2	8.0	8	3	4.1	2.6	48	56	5.7	7.2	167	256	2.8	5.3
Salades	25	27	3.9	4.1	8	6	4.1	5.1	33	33	4.0	4.2	672	305	11.3	6.3
Sandwiches	12	17	1.9	2.6	13	8	6.7	6.8	25	25	3.0	3.2	172	49	2.9	1.0
Boissons	14	12	2.2	1.8	15	11	7.7	9.4	29	23	3.5	3.0	58	41	1.0	0.9
Autres aliments	32	20	5.0	3.0	9	4	4.6	3.4	41	24	4.9	3.1	309	76	5.2	1.6
Inconnu	92	114	14.3	17.3	1	3	0.5	2.8	93	117	11.1	15.1	984	913	16.5	19.0
TOTAL	642	660	100.0	100.0	194	117	100.0	100.0	836	777	100.0	100.0	5960	4810	100.0	100.0

TABLEAU 5

VIANDES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Viande	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Boeuf:								
rôtis	10*	13*	5.4	6.9	43	201	5.2	15.9
steaks	10*	13*	5.4	6.9	27	33	3.3	2.6
ragoûts	4**	2*	2.2	1.1	8	37	1.0	2.9
pâtés	1	-	0.5	-	2	-	0.3	-
foie	1	1	0.5	0.5	2	3	0.3	0.2
langue	2	3	1.1	1.6	4	8	0.5	0.6
sauce	-	2	-	1.1	-	303	-	23.9
transformé	9****	6	4.9	3.2	21	42	2.6	3.3
autre ou non précisé	10***	6	5.4	3.2	153	19	18.7	1.5
sous-total	**47**	**46**	**25.5**	**24.4**	**269**	**646**	**31.8**	**51.0**
Porc:								
jambon	19***.	20*	10.3	10.6	129	100	15.8	7.9
bacon	1*	6*	0.5	3.2	1	13	0.1	1.0
rôtis	2	3	1.1	1.6	7	11	0.9	0.9
côtelettes et côtes levées	5*	3	2.7	1.6	17	9	2.1	0.7
autre ou non précisé	6**	1	3.3	0.5	20	3	2.5	0.2
sous-total	**33**	**33**	**18.0**	**17.5**	**174**	**136**	**21.3**	**10.7**
Veau	1	1	0.5	0.5	7	2	0.8	0.2
Agneau	1	2	0.5	1.1	2	4	0.2	0.3
Chèvre	1	1	0.5	0.5	60	4	7.4	0.3
Viande haché et hamburger cuit	38***	35*	20.7	18.5	152	186	18.6	14.8
Saucisse fumée et 'hot dogs'	12	14*	6.5	7.4	40	37	4.9	2.9
Autre saucisses	16***	27****	8.7	14.3	50	77	6.1	6.1
Pain de viande	-	1*	-	0.5	-	1	-	0.1
Gibier	8***	4*	4.4	2.1	19	11	2.3	0.9
Autre ou non précisée	27********	25**	14.7	13.2	54	161	6.6	12.7
TOTAL	**184**	**189**	**100.0**	**100.0**	**818**	**1267**	**100.0**	**100.0**

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers
*** comprend 3 cas singuliers
**** comprend 4 cas singuliers
******** comprend 8 cas singuliers

TABLEAU 6

ALIMENTS D'ORIGINE MARINE LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Aliments d'origine marine	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Poissons:								
saumon mis en conserve à la maison	1	1	1.5	2.0	2	3	0.8	2.1
transformé	9**	2*	13.2	4.1	18	3	6.9	2.1
oeufs	1*	1*	1.5	2.0	1	1	0.4	0.7
autre	4**	1*	5.9	2.0	6	1	2.3	0.7
thon	4	7**	5.9	14.3	104	21	40.2	15.0
hareng	4****	1	5.9	2.0	4	2	1.5	1.4
maquereau	1	1	1.5	2.0	2	2	0.8	1.4
sardines	-	2	-	4.1	-	4	-	2.9
autre ou non précisé	10	11**	14.7	22.5	30	38	11.6	27.1
sous-total	**34**	**27**	**50.0**	**55.1**	**167**	**75**	**64.5**	**53.6**
Coquillages:								
palourdes	9****	4	13.2	8.2	19	18	7.3	12.8
crevettes	8***	3	11.8	6.1	24	16	9.3	11.4
crabe	1	3*	1.5	6.1	3	5	1.2	3.6
homard	1	1	1.5	2.0	6	4	2.3	2.9
huîtres	1	1	1.5	2.0	3	2	1.2	1.4
pétoncles	1	-	1.5	-	2	-	0.8	-
pieuvre	1	-	1.5	-	2	-	0.8	-
moules	-	3*	-	6.1	-	7	-	5.0
escargots	2	-	2.9	-	4	-	1.5	-
autre ou non précisé	3	3*	4.4	6.1	13	5	5.0	3.6
sous-total	**27**	**18**	**39.7**	**36.7**	**78**	**57**	**29.3**	**40.7**
Poisson et coquillages	7*	4*	10.3	8.2	16	8	6.2	5.7
TOTAL	**68**	**49**	**100.0**	**100.0**	**259**	**140**	**100.0**	**100.0**

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers
*** comprend 3 cas singuliers
**** comprend 4 cas singuliers

TABLEAU 7

VOLAILLE LIÉE À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Volaille	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Poulet:								
frit	24**	15**	30	24.2	83	36	5.4	3.4
rôti	3*	3	3.7	4.8	9	81	0.6	7.7
barbecue	5	6*	6.3	9.7	46	15	3.0	1.4
pâtés	2	1	2.5	1.6	4	2	0.3	0.2
autres plats préparés	10*	5*	12.5	8.1	267	46	17.5	4.4
transformé	-	1*	-	1.6	-	1	-	0.1
non précisé	10*	11**	12.5	17.8	40	51	2.6	4.8
sauce	1	1	1.3	1.6	7	3	0.5	0.3
sous-total	**55**	**43**	***68.7***	***69.4***	***456***	**235**	***29.9***	***22.3***
Dinde:								
rôtie	1	2	1.3	3.2	3	60	0.2	5.7
pâté	-	1	-	1.6	-	2	-	0.2
roulé	1*	-	1.3	-	1	-	0.1	-
transformée	1	1	1.3	1.6	2	7	0.1	0.6
non précisée	20	12	25	19.4	1051	620	68.9	58.8
farcie	-	2	-	3.2	-	130	-	12.3
sous-total	**23****	***18***	***28.7***	***29.0***	***1057***	***819***	***69.2***	***77.6***
Poulet de Cornouailles	1	-	1.3	-	12	-	0.8	-
Canard	1	-	1.3	-	1	-	0.1	-
Volaille: (non précisée)	-	1*	-	1.6	-	1	-	0.1
TOTAL	**80**	**62**	**100.0**	**100.0**	**1526**	**1055**	**100.0**	**100.0**

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers

TABLEAU 8

PRODUITS LAITIERS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Produits laitiers	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Lait:								
pasteurisé	8****	10****	22.8	25.0	16	80	10.4	42.8
cru	2*	-	5.7	-	60	-	39	-
évaporé en conserve	1	1*	2.9	2.5	3	1	2	0.5
Lait frappé ou lait de poule	2	4	5.7	10.0	8	11	5.2	5.9
Sauce à la crème	1	4*	2.9	10.0	11	13	7.1	7.0
Crème glacée	7*	9	20	22.5	19	33	12.3	17.6
Beurre	2	-	5.7	-	4	-	2.6	-
Fromages:								
cheddar	4**	1	11.4	2.5	10	2	6.5	1.1
autre	5	11*	14.3	27.5	17	47	11	25.1
Crème artificielle	1*	-	2.9	-	1	-	0.6	-
Autre	2	-	5.7	-	5	-	3.3	-
TOTAL	35	40	100.0	100.0	154	187	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers
**** comprend 4 cas singuliers

TABLEAU 9

CÉRÉALES ET PRODUITS DE BOULANGERIE LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Céréales et produits de boulangerie	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Pizza	21****	21**	29.6	27.6	52	53	10.8	20.1
Gâteaux	15**	14***	21.1	18.4	303	95	62.7	36.0
Pâtisseries	5***	6**	7.1	7.9	7	11	1.5	4.2
Tartes	1	5**	1.4	6.6	5	9	1.0	3.4
Poudings	1	3	1.4	4.0	2	6	0.4	2.3
Pâtes alimentaires	10*	9	14.1	11.8	33	24	6.8	9.1
Pains et muffins	5*****	5***	7.1	6.6	5	12	1.0	4.6
Beignes	3	4*	4.2	5.3	12	9	2.5	3.4
Crêpes	2*	3	2.8	4.0	3	29	0.6	11.0
Céréales	4*	-	5.6	-	7	-	1.5	-
Tacos	3	2	4.2	2.6	52	4	10.8	1.5
Autre	1	4	1.4	5.3	2	12	0.4	4.6
TOTAL	71	76	100.0	100.0	483	264	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singulier
*** comprend 3 cas singulier
**** comprend 4 cas singulier
***** comprend 5 cas singulier

TABLEAU 10

ŒUFS ET SOUS-PRODUITS D'ŒUFS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Oeufs et sous-produits d'oeufs	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Omelette	1	-	14.3	-	2	-	5.3	-
Oeufs brouillés	-	2	-	66.6	-	8	-	57.1
Sauce Hollandaise	2	-	28.6	-	15	-	39.5	-
Oeufs à la diable	1	-	14.3	-	15	-	39.5	-
Non précisé	3*	1	42.9	33.3	6	6	15.8	42.9
TOTAL	7	3	100.0	100.0	38	14	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier

TABLEAU 11

PRÉPARATIONS POUR BÉBÉS LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Préparations pour bébés	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Préparation de lait (formule) en boîte de conserve	4****	6*****	33.3	54.5	4	8	30.8	47.0
Préparation de lait (formule) (récipient non précisé)	4****	2**	33.3	18.2	4	2	30.8	11.8
Produits de céréale	2*	3**	16.7	27.3	3	7	23.3	41.2
Préparation en bocal de verre	2**	-	16.7	-	2	-	15.4	-
TOTAL	12	11	100.0	100.0	13	17	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers
**** comprend 4 cas singuliers
***** comprend 5 cas singuliers

TABLEAU 12

CONFISERIES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES- 1978, 1977

Confiserie	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Confiserie au chocolat	5	3	45.5	33.3	11	10	22.0	37.0
"Pop rocks"	1*	1	9.0	11.1	1	5	2.0	18.5
Autre ou non précisée	5**	5**	45.5	55.6	38	12	76.0	44.5
TOTAL	11	9	100.0	100.0	50	27	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers

TABLEAU 13

LÉGUMES ET FRUITS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Légumes et fruits	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Légumes:								
produit à faible acidité en boîte de conserve et en bocal de verre	15*******	7*	15.2	11.7	32	13	12.6	6.5
produit acide en boîte de conserve et en bocal de verre	1	1	1.0	1.7	2	2	0.8	1.0
pommes de terre	3*	1	3.0	1.7	23	3	9.1	1.5
champignons	5*	-	5.1	-	15	-	5.9	-
champignons sauvages	2*	3**	2.0	5.0	3	7	1.2	3.5
soupes	5*	4**	5.1	6.7	10	44	3.9	22.1
haricots	4***	1	4.0	1.7	5	4	2.0	2.0
huile végétale	1	3*	1.0	5.0	3	6	1.2	3.0
légumes verts (laitue, brocoli, etc.)	3**	-	3.0	-	4	-	1.6	-
mélasse, sirop d'érable et sirop de maïs	3	-	3.0	-	7	-	2.8	-
autre ou non précisé	7*	2	7.1	3.3	42	7	16.6	3.5
sous-total	***49***	***22***	***49.5***	***36.7***	***146***	***86***	***57.7***	***43.2***
Fruits:								
jus de tomate en boîte de conserve	2	3	2.0	5.0	5	7	2.0	3.5
autre jus de fruit en boîte de conserve et en bocal de verre	11********	13********	11.1	21.7	18	21	7.1	10.6
autre jus de fruit	3***	6	3.0	10.0	3	26	1.2	13.1
fruits acides, en boîte de conserve ou en bocal de verre	17**********	8***	17.2	13.3	42	30	16.6	15.1
fruits à faible acidité, en boîte de conserve ou en bocal de verre	-	3*	-	5.0	-	10	-	5.0
fruits frais	9*	2	9.1	3.3	21	9	8.3	4.5
noix et produits de noix	7	1	7.1	1.7	16	2	6.3	1.0
autres	1	2	1.0	3.3	2	8	0.8	4.0
sous-total	***50***	***38***	***50.5***	***63.3***	***107***	***113***	***42.3***	***56.8***
TOTAL	**99**	**60**	**100.0**	**100.0**	**253**	**199**	**100.0**	**100.0**

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers
*** comprend 3 cas singuliers
****** comprend 6 cas singuliers
******* comprend 7 cas singuliers
********** comprend 11 cas singuliers

TABLEAU 14

METS CHINOIS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Mets chinois	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Riz frit	4**	3	8.3	5.4	24	19	14.4	7.4
Riz frit au poulet	4	4	8.3	7.1	21	11	12.5	4.3
Autres plats au poulet	2*	4	4.2	7.1	4	8	2.4	3.1
Porc barbecue	1*	3	2.1	5.4	1	41	0.6	16.0
Autres produits de porc	3	3	6.2	5.4	7	6	4.2	2.4
Egg Rolls	2	6**	4.2	10.7	12	12	7.2	4.7
Chowmein	-	1	-	1.8	-	2	-	0.8
Soupe	-	1	-	1.8	-	35	-	13.7
Autres	2*	2	4.2	3.6	3	7	1.8	2.7
Ingrédients multiples ou non précisé	30**	29*	62.5	51.8	95	115	56.9	44.9
TOTAL	48	56	100.0	100.0	167	256	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers

TABLEAU 15

SALADES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Salades	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Pomme de terre	11*	5**	33.3	15.2	401	152	59.7	49.8
Salade de chou et salade de légumes	1	8**	3.0	24.2	30	40	4.5	13.1
Poulet	4**	2*	12.1	6.1	176	3	26.2	1.0
Fruits de mer	2*	1*	6.1	3.0	4	1	0.6	0.3
Macaroni	3**	1	9.1	3.0	24	3	3.6	1.0
Jambon	-	1	-	3.0	-	2	-	0.7
Oeufs	1*	-	3.0	-	1	-	0.1	-
Ingrédients multiples	4	5	12.1	15.2	13	54	1.9	17.7
Autre ou non précisée	5*	4	15.2	12.1	17	22	2.5	7.2
Vinaigrette, trempette et sauce pour les salades	2	6	6.1	18.2	6	28	0.9	9.2
TOTAL	33	33	100.0	100.0	672	305	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers

TABLEAU 16

SANDWICHES LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Sandwiches	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Boeuf	1*	5***	4.0	20.0	1	7	0.6	14.3
Jambon ou salade de jambon	4**	2*	16.0	8.0	106	3	61.6	6.1
Autre viande	2*	2	8.0	8.0	3	5	1.7	10.2
Dinde ou poulet	3*	3**	12.0	12.0	6	5	3.5	10.2
Thon ou salade de thon	1*	2	4.0	8.0	1	5	0.6	10.2
Saumon ou salade de saumon	1*	1	4.0	4.0	1	3	0.6	6.1
Autre poisson	-	1	-	4.0	-	2	-	4.1
Hamburger au fromage	2	1	8.0	4.0	7	2	4.1	4.1
Oeufs ou salade aux oeufs	4***	1*	16.0	4.0	24	1	13.9	2.0
Ingrédients multiples	7***	7*	28.0	28.0	23	16	13.4	32.7
Non précisé								-
TOTAL	25	25	100.0	100.0	172	49	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers
*** comprend 3 cas singuliers

TABLEAU 17

BOISSONS LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Boissons	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Boisson gazeuse en bouteille	8******	6***	27.6	26.1	10	10	17.2	24.4
Boisson gazeuse en canette	3**	5*****	10.3	21.7	4	6	6.9	14.6
Boisson gazeuse (récipient non précisé)	4*	6*	13.8	26.1	11	16	19.0	39.0
Bière et cidre en bouteille	7*****	3**	24.1	13.0	9	4	15.5	9.8
Bière (récipient non précisé)	-	2*	-	8.7	-	3	-	7.3
Café	2	1	7.0	4.4	5	2	8.6	4.9
Thé	2*	-	6.9	-	4	-	6.9	-
Spiritueux	3	-	10.3	-	15	-	25.9	-
TOTAL	29	23	100.0	100.0	58	41	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers
*** comprend 3 cas singuliers
**** comprend 4 cas singuliers
***** comprend 5 cas singuliers
****** comprend 6 cas singuliers

TABLEAU 18

ALIMENTS DIVERS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Aliments divers	Épisodes				Cas			
	Nombre		Pourcentage		Nombre		Pourcentage	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Margarine	5*	1	12.2	4.2	28	2	9.1	2.6
Chili	3	2	7.3	8.3	9	4	2.9	5.3
Sauces	5*	5*	12.2	20.8	34	15	11.0	19.7
Sauces (non précisé)	3	2	7.3	8.3	40	4	13.0	5.3
Soupes (non précisé)	4**	5**	9.8	20.8	7	10	2.3	13.2
Mélange d'assaisonnements	1	-	2.4	-	9	-	2.9	-
Vinaigre de cidre	1*	-	2.4	-	1	-	0.3	-
Culture de *salmonelles*	-	1	-	4.2	-	3	-	4.0
Poisson et frites	4	1	9.8	4.2	13	2	4.2	2.6
Macaroni et fromage	2	-	4.9	-	6	-	1.9	-
Autres aliments multiples	13[b]***	7*	31.7	29.2	162	36	52.4	47.4
TOTAL	41	24	100.0	100.0	309	76	100.0	100.0

* comprend 1 cas singulier
** comprend 2 cas singuliers
*** comprend 3 cas singuliers

TABLEAU 19

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1978, PAR ÉTIOLOGIE

	VIANDE										ALIMENTS D'ORIGINE MARINE				VOLAILLE				PRODUITS LAITIERS					
	Boeuf	Jambon et bacon	Autre produit de porc	Agneau et veau	Hamburger	Saucisse fumée et hot dog	Autre saucisse	Gibier	Autre ou non précisé	TOTAL	Poisson	Coquillage	Autre ou non précisé	TOTAL	Poulet	Dinde	Autres	TOTAL	Lait	Crème glacée	Beurre	Fromage	Autre	TOTAL
MICROBIOLOGIQUE																								
Salmonella spp.	2		2		1		1			6	2		1	3	9	16	1	26	2				1	3
Staphylococcus aureus	2	6				1	1		1	11	1		1	2	2			2			1		1	2
Bacillus cereus								1		1	1	2		3	1			1						
Clostridium perfringens	3								1	4					1			1						
Clostridium botulinum								4		4	1			1										
Shigella sonnei															1			1						
Streptococcus D									1	1														
Moisissures et levures		1								1														
total	**7**	**7**	**2**		**1**	**1**	**2**	**5**	**3**	**28**	**5**	**2**	**2**	**9**	**14**	**16**	**1**	**31**	**2**		**1**		**2**	**5**
PARASITAIRE																								
Trichinella spiralis								3	1	4														
ANIMALE																								
Toxine paralysante des coquillages												2		2										
Toxine de scombridés											1			1										
total											**1**	**2**		**3**										
VÉGÉTALE																								
Amanita spp.																								
Alcaloïde genre lupin																								
total																								
CHIMIQUE																								
Étain																								
Composés rances																					1		1	2
Glutamate monosodique																								
Lindane																								
Matières étrangères																			1					1
Autres produits chimiques					1					1		1		1										
total					**1**					**1**		**1**		**1**					**1**		**1**		**1**	**3**
TOTAL CONNU	7	7	2		2	1	2	8	4	33	6	5	2	13	14	16	1	31	3		2		3	8
TOTAL INCONNU	40	13	11	2	36	11	14		24	151	28	22	5	55	41	7	1	49	8	7		9	3	27
TOTAL	**47**	**20**	**13**	**2**	**38**	**12**	**16**	**8**	**28**	**184**	**34**	**27**	**7**	**68**	**55**	**23**	**2**	**80**	**11**	**7**	**2**	**9**	**6**	**35**

TABLEAU 19

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1978, PAR ÉTIOLOGIE

	PRODUITS DE BOULANGERIE							ALIMENTS POUR BÉBÉS				PRODUITS DE LÉGUMES ET DE FRUITS					BOISSONS														
	Pizza	Gâteaux	Pâtisseries	Tartes et poudings	Pâtes alimentaires	Pain	Autres produits	TOTAL	Préparation pour bébés	Produits de céréale	Préparation en bocal de verre	TOTAL	Produits à faible acidité en conserve	Produits acides en conserve	Légumes et fruits frais	Autres produits de légumes	Autres produits fruitiers	TOTAL	Boissons gazeuses	Boissons alcooliques	Thé ou café	TOTAL	Oeufs	Confiseries	Mets Chinois	Salades	Sandwiches	Aliments multiples	Autres aliments	Aliments inconnus	TOTAL	
MICROBIOLOGIQUE																																
Salmonella spp.		1						1															1		1	1	4	1	1	19	67	
Staphylococcus aureus			1		2		1	4																		3	2	1	2	2	31	
Bacillus cereus		1						1																	3						9	
Clostridium perfringens																												1		1	7	
Clostridium botulinum																														1	6	
Shigella sonnei																															1	
Streptococcus D																															1	
Moisissures et levures						4		4						2			2	4	4	3		7							1		17	
total		**2**	**1**		**2**	**4**	**1**	**10**						**2**			**2**	**4**	**4**	**3**		**7**	**1**		**4**	**4**	**6**	**3**	**4**	**23**	**139**	
PARASITAIRE																																
Trichinella spiralis																															4	
ANIMALE																																
Toxine paralysante des coquillages																															2	
Toxine de scombridés																															1	
total																															3	
VÉGÉTALE																																
Amanita spp.															2			2													2	
Alcaloïde genre lupin																2		2													2	
total															**2**	**2**		**4**													4	
CHIMIQUE																																
Étain														2				2													2	
Composés rances			1					1	4			4				1		1											1		9	
Glutamate monosodique																													1		1	
Lindane																1		1													1	
Matières étrangères		1					1	2					1	2			3	3	3	2	1	6		1							13	
Autres produits chimiques										1		1		1			1			2		2		2					1		9	
total		**1**	**1**				**1**	**3**	**4**	**1**		**5**	**1**	**3**		**2**	**8**	**3**	**4**	**1**	**8**		**3**						**3**		**35**	
TOTAL CONNU		3	2		2	4	2	13	4	1		5	1	7	2	4	2	16	7	7	1	15	1	3	4	4	6	3	7	23	185	
TOTAL INCONNU	21	12	3	2	8	1	11	58	4	1	2	7	14	24	12	24	9	83	8	3	3	14	6	8	44	29	19	16	15	70	451	
TOTAL	21	15	5	2	10	5	13	71	8	2	2	12	15	31	14	28	11	99	15	10	4	29	7	11	48	33	25	19	22	93	636	

TABLEAU 20

LIEUX D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1978

Étiologie	Domicile		Service alimentaire		Magasin de détail		Comptoir de charcuterie		Boulangerie ou pâtisserie		Autre		Inconnu		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																
Salmonella spp.	12	58	38	1507	7	54			1	264	2	61	7	227	67	2171
Staphylococcus aureus	6	39	13	240	10	34			1	1			1	2	31	316
Bacillus cereus	5	9	3	16	1	1									9	26
Clostridium perfringens	2	3	5	260											7	263
Clostridium botulinum	6	11													6	11
Shigella sonnei			1	200											1	200
Streptococcus D suspect					1	1									1	1
Moisissures et levures suspectes					14	16			2	2			1	1	17	19
total	**31**	**120**	**60**	**2223**	**33**	**108**			**4**	**287**	**2**	**61**	**9**	**230**	**130**	**3087**
PARASITAIRE																
Trichinella spiralis	4	11													4	11
ANIMALE																
Toxine paralysante des coquillages	2	11													2	11
Toxine de scombridés	1	5													1	5
total	**3**	**16**													**3**	**16**
VÉGÉTALE																
Amanita spp.	2	3													2	3
Alcaloïde genre lupin					2	2									2	2
total	**2**	**3**			**2**	**2**									**4**	**5**
CHIMIQUE																
Étain					2	2									2	2
Composés rances					9	10									9	10
Glutamate monosodique			1	9											1	9
Lindane					1	3									1	3
Matières étrangères			2	2	11	16									13	18
Autres produits chimiques			2	12	6	7	1	2							9	21
total			**5**	**23**	**29**	**38**	**1**	**2**							**35**	**63**
TOTAL CONNU	40	150	65	2246	64	146	1	2	4	267	2	61	9	230	185	3102
TOTAL INCONNU	102	304	301	1905	217	515	7	18	6	14	9	38	9	64	651	2858
TOTAL	142	454	366	4151	281	661	8	20	10	281	11	99	18	294	836	5960
POURCENTAGE	17.0	7.6	43.8	69.6	33.6	11.1	1.0	0.3	1.1	4.7	1.3	1.7	2.2	5.0	100.0	100.0

É = Épisodes
C = Cas

TABLEAU 21

SERVICES ALIMENTAIRES D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1978

Étiologie	Restaurants et hôtels		Restaurants - minute		Institutions et écoles		Noces et autres réunions mondaines		Camps d'été		Cafétérias		Centres communautaires		Machines distributrices		Autres ou non précisé		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																				
Salmonella spp.	15	412			5	144	9	518	4	47			4	381			1	5	38	1507
Staphylococcus aureus	5	56	2	7	2	25	2	104	1	26							1	22	13	240
Bacillus cereus	2	13	1	3															3	16
Clostridium perfringens	4	200					1	60											5	260
Shigella sonnei																	1	200	1	200
total	**26**	**681**	**3**	**10**	**7**	**169**	**12**	**682**	**5**	**73**			**4**	**381**			**3**	**227**	**60**	**2223**
CHIMIQUE																				
Glutamate monosodique	1	9																	1	9
Matières étrangères															2	2			2	2
Autres					1	1			1	11									2	12
total	**1**	**9**			**1**	**1**			**1**	**11**					**2**	**2**			**5**	**23**
TOTAL CONNU	27	690	3	10	8	170	12	682	6	84			4	381	2	2	3	227	65	2246
TOTAL INCONNU	153	655	97	301	10	192	9	435	8	84	8	18	6	194	2	3	8	23	301	1905
TOTAL	180	1345	100	311	18	362	21	1117	14	168	8	18	10	575	4	5	11	250	366	4151
POURCENTAGE	49.2	32.4	27.3	7.5	5.0	8.7	5.7	27.0	3.8	4.0	2.2	0.4	2.7	13.9	1.1	0.1	3.0	6.0	100.0	100.0

É = Épisodes
C = Cas

TABLEAU 22
LIEUX OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1978

Étiologie	Services alimentaires		Usines de transformation des aliments		Magasins de détail et comptoirs de charcuterie		Domiciles		Autres		Inconnu		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE														
Salmonella spp.	31	1396	1	264	4	44	8	100	2	5	21	362	67	2171
Staphylococcus aureus	10	205	8	30	1	1	6	40	2	12	4	28	31	316
Bacillus cereus	3	16					5	9			1	1	9	26
Clostridium perfringens	3	156					2	3			2	104	7	263
Clostridium botulinum							6	11					6	11
Shigella sonnei	1	200											1	200
Streptococcus D											1	1	1	1
Moisissures et levures			10	10	2	4	1	1			4	4	17	19
total	**48**	**1973**	**19**	**304**	**7**	**49**	**28**	**164**	**4**	**17**	**33**	**500**	**139**	**3007**
PARASITAIRE														
Trichinella spiralis							4	11					4	11
ANIMALE														
Toxine paralysante des coquillages							1	8			1	3	2	11
Toxine de scombridés			1	5									1	5
total			*1*	*5*			*1*	*8*			*1*	*3*	*3*	*16*
VÉGÉTALE														
Amanita spp.							2	3					2	3
Alcaloïde de genre lupin							2	2					2	2
total							*4*	*5*					*4*	*5*
CHIMIQUE														
Étain			2	2									2	2
Composés rances			3	3	3	3			1	2	2	2	9	10
Glutamate monosodique			1	9									1	9
Lindane			1	3									1	3
Matières étrangères			10	11	1	3			1	1	1	3	13	18
Autres produits chimiques	2	12	6	8							1	1	9	21
total	*2*	*12*	**23**	**38**	*4*	*6*			*2*	*3*	*4*	*6*	**35**	**63**
TOTAL CONNU	**50**	**1985**	**43**	**345**	**11**	**55**	**37**	**188**	**6**	**20**	**38**	**509**	**185**	**3102**
TOTAL INCONNU	**164**	**1359**	**24**	**35**	**34**	**51**	**67**	**195**	**7**	**19**	**355**	**1199**	**651**	**2858**
TOTAL	**214**	**3344**	**67**	**380**	**45**	**106**	**104**	**383**	**13**	**39**	**393**	**1708**	**836**	**5960**
POURCENTAGE	**25.6**	**56.1**	**8.0**	**6.4**	**5.4**	**1.8**	**12.4**	**6.4**	**1.6**	**0.6**	**47.0**	**28.7**	**100.0**	**100.0**

É = Épisodes
C = Cas

TABLEAU 23

SERVICES ALIMENTAIRES OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1978

Étiologie	Restaurants et hôtels		Restaurants - minute		Institutions et écoles		Traiteurs		Cafétérias		Centres communautaires		Camps d'été		Autre		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																		
Salmonella spp.	14	408			4	128	7	750			3	66	3	44			31	1396
Staphylococcus aureus	5	56	1	2	1	6	2	115					1	26			10	205
Bacillus cereus	2	13	1	3													3	16
Clostridium perfringens	3	156															3	156
Shigella sonnei							1	200									1	200
total	**24**	**633**	**2**	**5**	**5**	**134**	**10**	**1065**			**3**	**66**	**4**	**70**			**48**	**1873**
CHIMIQUE	1	1											1	11			2	12
TOTAL CONNU	25	634	2	5	5	134	10	1065			3	66	5	81			50	1985
TOTAL INCONNU	94	458	44	116	2	50	9	532	8	16	3	162	2	22	2	3	164	1359
TOTAL	119	1092	46	121	7	184	19	1597	8	16	6	228	7	103	2	3	214	3344
POURCENTAGE	55.6	32.7	21.5	3.6	3.3	5.5	8.9	47.8	3.7	0.5	2.8	6.8	3.3	3.1	0.9	0.1	100.0	100.0

É = Épisodes
C = Cas

TABLEAU 24

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CAUSÉS PAR UNE MANIPULATION INADÉQUATE DANS LES SERVICES ALIMENTAIRES - 1978

Numéros épisodes	Étiologie	Véhicule	Nombre de	
			Épisodes	Cas
27	*Salmonella enteritidis*	glaçage à gâteaux	1	264
97	*Staphylococcus aureus*	poulet frit	1	1
101	*Staphylococcus aureus*	saumon en boîte	1	2
109, 110 111, 112	*Staphylococcus aureus*	jambon	4	22
116	*Staphylococcus aureus*	saucisse Oktoberfest	1	4
121	*Staphylococcus aureus*	choux à la crème	1	1
125, 126, 127	moisissures suspectes	bière en bouteille	3	3
129, 132, 133, 135	levures suspectes	pain	4	4
134	levures suspectes	breuvage en cannette	1	1
136, 138	levures et moisissures suspectes	cola en bouteille	2	2
146	toxine de scombridés	mahi-mahi	1	5
151	étain	purée de tomates en boîte	1	1
152	étain	oranges en boîte	1	1
158	composés rances	croustilles	1	1
159, 161	composés rances	formule pour enfant	2	2
162	glutamate monosodique	mélange pour assaisonnement	1	9
163	lindane	champignons	1	3
165	bioxyde de carbone	bonbon pétillant	1	1
166	menthol	pastilles antiseptiques	1	1
167	acide nicotinique	céréales d'orge pour enfant	1	2
168	struvite	crevettes en boîte	1	1
171	produit chimique non spécifié	cidre en bouteille	1	2
172	sorbitol	gelée de groseilles rouges	1	1
174	insectes	boissons gazeuses	1	1
175	ficelle	gâteau	1	1
177	déchets de rat	céréales de son	1	1
178	peinture	boissons gazeuses	1	1
179	bois	épinard en boîte	1	1
180	matières étrangères non spécifiées	racinette en bouteille	1	1
182, 185	matières étrangères non spécifiées	bière en bouteille	2	3
181, 184	matières étrangères non spécifiées	jus de pomme en boîte	2	2
214	inconnu - probablement microbiologique	pain de viande au boeuf	1	1
235	inconnu - probablement microbiologique	champignons en boîte	1	1
261	inconnu - probablement microbiologique	pois congelés	1	2
262	inconnu - probablement microbiologique	vinaigre de cidre	1	1
264	inconnu - probablement microbiologique	thé de papaye	1	1
274	inconnu - probablement microbiologique	saumon en conserve	1	1
292	inconnu - probablement microbiologique	pâtisserie fourrée à la crème	1	1
357	inconnu - probablement microbiologique	pain de viande	1	1
367	inconnu - probablement microbiologique	dinde fumée	1	2
375	inconnu - probablement microbiologique	préparation de lait (formule) en boîte	1	1
402	inconnu - probablement levures ou moisissures	jus de pomme en boîte	1	1
408	inconnu - probablement toxine de scombridés	hareng fumé	1	1
410	inconnu - probablement chimique	champignons en boîte	1	1
415	inconnu - probablement chimique	fèves en boîte	1	1
420	inconnu - probablement chimique	arachides	1	4
421	inconnu - probablement chimique	céréales pour enfant	1	1
425	inconnu - probablement chimique	sirop d'érable	1	2
431	inconnu - probablement chimique	cola en bouteille	1	2
432	inconnu - probablement chimique	bacon	1	1
435	inconnu - probablement chimique	lait	1	1
474	inconnu	bonbon au chocolat	1	2
580	inconnu	bière en bouteille	1	1
598	inconnu	breuvage de baies sauvages	1	4
622	inconnu	saumon en conserve	1	1
TOTAL			67	388

TABLEAU 25

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SELON LE MOIS D'APPARITION - 1978, 1977

Étiologie	Janv.		Févr.		Mars		Avr.		Mai		Juin		Juill.		Août		Sept.		Oct.		Nov.		Déc.		Total	
	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77	78	77
Microbiologique	7	7	5	14	10	6	12	8	18	10	18	10	14	9	19	13	12	7	13	5	4	5	7	9	139	103
Parasitaire		1							1		1			2					2						4	3
Végétale						1		1		1						1		1				1			4	2
Animale								2						1				1		1					3	2
Chimique	3		1	6	2	5	3	4	3	3	4	2	1	2	6	2	1	3	7	4	2	4	2	2	35	37
total connu	***10***	***8***	***6***	***20***	***13***	***11***	***17***	***13***	***22***	***14***	***23***	***12***	***18***	***13***	***26***	***15***	***14***	***11***	***??***	***10***	***7***	***9***	***9***	***11***	***185***	***147***
Inconnue																										
probablement microbiologique	16	18	18	17	18	19	12	15	16	13	17	17	29	12	20	13	15	17	22	13	22	14	15	18	220	186
probablement végétale, animale ou chimique		1	2	3	7	4	6	3	4				4	2	2	3	4	1			4	2	1	2	34	21
autres	18	57	29	45	35	48	38	36	44	25	25	42	35	33	37	26	23	28	23	20	42	41	48	22	397	423
total inconnu	***34***	***76***	***49***	***65***	***60***	***71***	***58***	***54***	***64***	***38***	***42***	***59***	***68***	***47***	***59***	***42***	***42***	***46***	***45***	***33***	***68***	***57***	***64***	***42***	***651***	***630***
TOTAL	44	84	55	85	73	82	73	67	86	52	65	71	84	60	85	57	56	57	67	43	75	66	73	53	836	777

FIGURE 1: ÉPISODES SELON LE MOIS D'APPARITION - 1978, 1977

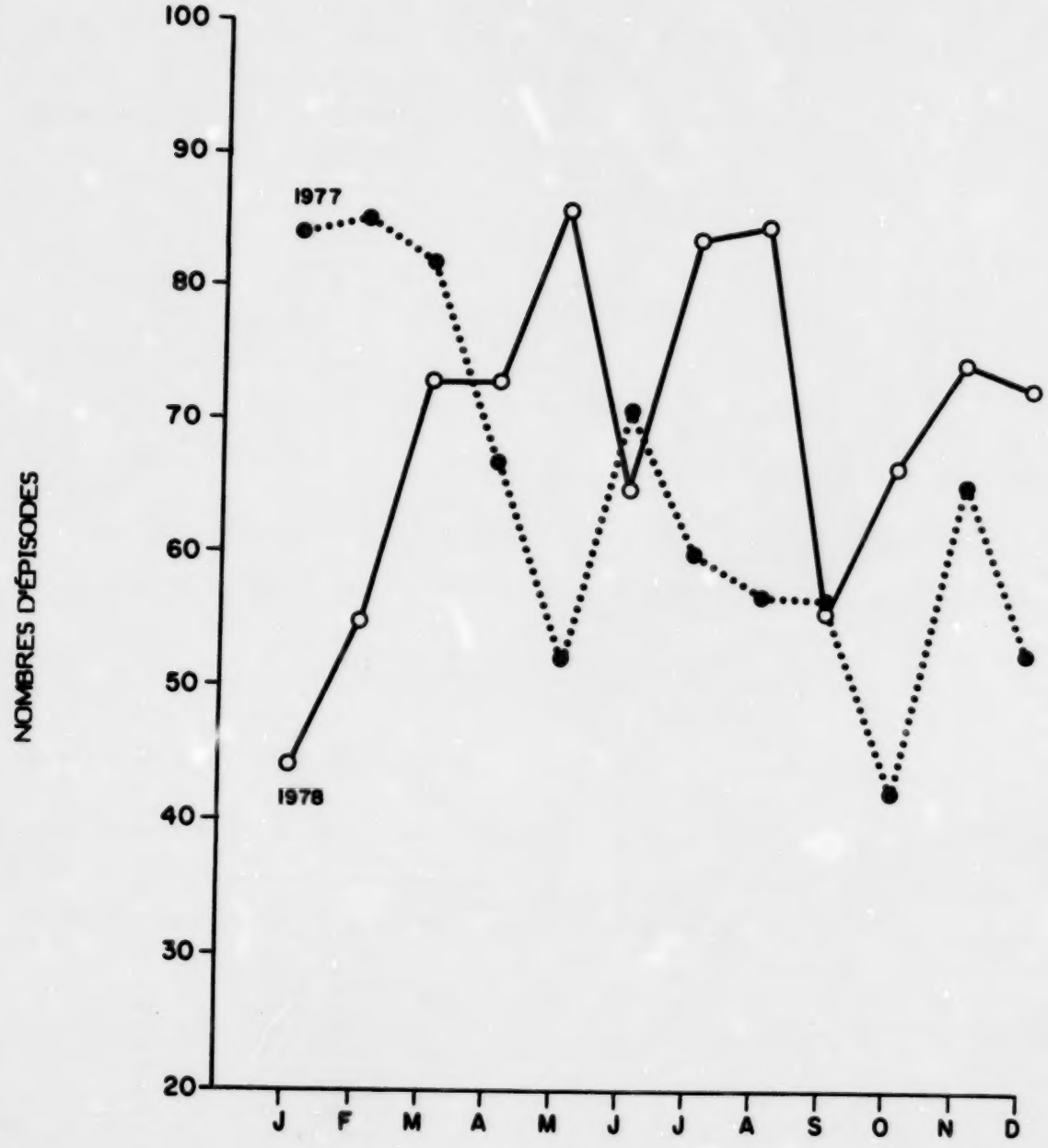


TABLEAU 26

RÉPARITION RÉGIONALE DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Province ou territoire	Nombre d'épidémies		Nombre de cas singuliers		Nombre total d'épisodes		Pourcentage total		Nombre par 100 000 habitants*	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Colombie-Britannique	122	108	34	18	156	126	18.7	16.3	6.1	5.1
Alberta	32	43	11	7	43	50	5.1	6.3	2.2	2.6
Saskatchewan	32	15	5	1	37	16	4.4	2.1	3.9	1.7
Manitoba	32	34	4	1	36	35	4.3	4.5	3.5	3.4
Ontario	338	396	116	84	454	480	54.3	61.8	5.4	5.7
Québec	44	31	13	4	57	35	6.8	4.5	0.9	0.6
Nouveau-Brunswick	10	4	3	-	13	4	1.6	0.5	1.9	0.6
Nouvelle-Écosse	13	7	2	1	15	8	1.8	1.0	1.8	1.0
Île-du-Prince-Édouard	2	4	1	-	3	4	0.4	0.5	2.5	3.3
Terre-Neuve	9	11	4	-	13	11	1.6	1.4	2.3	2.0
Territoires du Nord-Ouest	7	2	1	1	8	3	1.0	0.4	17.9	6.9
Yukon	1	2	-	-	1	2	0.1	0.3	4.5	9.3
Plus d'une province	-	2**	-	-	-	2	-	0.3	-	SO***
Autres****	-	1	-	-	-	1	-	0.1	-	SO
Canada	**642**	**660**	**194**	**117**	**836**	**777**	**100.0**	**100.0**	**3.6**	**3.3**

* basé sur les relevés approximatifs de 1978 et 1977 établis par la Division du recensement, Statistique Canada
** une épisode en Ontario et au Québec, l'autre en Ontario et en Colombie-Britannique
*** SO = sans objet
**** la maladie s'est déclarée au retour d'un voyage à l'étranger où l'aliment incriminé a été consommé

TABLEAU 27

RÉPARTITION RÉGIONALE DES CAS D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1978, 1977

Province ou territoire	Données de la Direction générale de la protection de la santé										Données de Statistique Canada**					
	Nombre de cas lors des épidémies		Nombre de cas singuliers		Total des cas		Pourcentage total		Nombre par 100 000 habitants**		Total des cas		Pourcentage total		Nombre par 100 000 habitants**	
	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977	1978	1977
Colombie-Britannique	957	603	34	18	991	621	16.6	12.9	39.0	24.9	2	1	0.2	0.2	0.1	0.0
Alberta	570	604	11	7	581	611	9.8	12.7	29.3	32.2	483	287	48.9	62.4	24.3	16.3
Saskatchewan	183	99	5	1	188	100	3.2	2.1	19.9	10.7	45	1	4.6	0.2	4.8	0.1
Manitoba	230	101	4	1	234	102	3.9	2.1	22.7	9.9	170	10	17.2	2.2	16.5	1.0
Ontario	2554	2520	116	84	2670	2604	44.8	54.1	31.6	31.1	6	-	0.6	-	0.1	-
Québec	588	368	13	4	601	372	10.1	7.7	9.5	5.9	136	11	13.8	2.4	2.2	0.2
Nouveau-Brunswick	41	11	3	-	44	11	0.7	0.2	6.4	1.6	30	8	3.0	1.7	4.4	1.2
Nouvelle-Écosse	173	29	2	1	175	30	2.9	0.6	20.9	3.6	98	25	9.9	5.5	11.7	3.1
Île-du-Prince-Édouard	102	16	1	-	103	16	1.7	0.3	84.9	13.3	9	1	0.9	0.2	7.4	0.9
Terre-Neuve	292	297	4	-	296	297	5.0	6.2	52.7	52.8	-	114	-	24.8	-	20.7
Territoires du Nord-Ouest	74	7	1	1	75	8	1.3	0.2	168.2	18.5	8	2	0.8	0.4	17.9	4.8
Yukon	2	7	-	-	2	7	0.0	0.2	9.0	32.6	-	-	-	-	-	-
Autres***	-	31	-	-	-	31	-	0.7	-	SO****	-	-	-	-	-	SO
Canada	**5766**	**4693**	**194**	**117**	**5960**	**4810**	**100.0**	**100.0**	**25.3**	**20.7**	**987**	**460**	**100.0**	**100.0**	**4.2**	**2.0**

* rapports annuels sur les maladies à déclaration obligatoire, 1978 et 1977, Statistique Canada
** basé sur les relevés approximatifs de 1978 et 1977 établis par la Division du recensement, Statistique Canada
*** les maladies se sont déclarées au retour d'un voyage à l'étranger où l'aliment incriminé a été consommé
**** SO = sans objet

FIGURE 2: BOTULISME ET TRICHINOSE AU CANADA

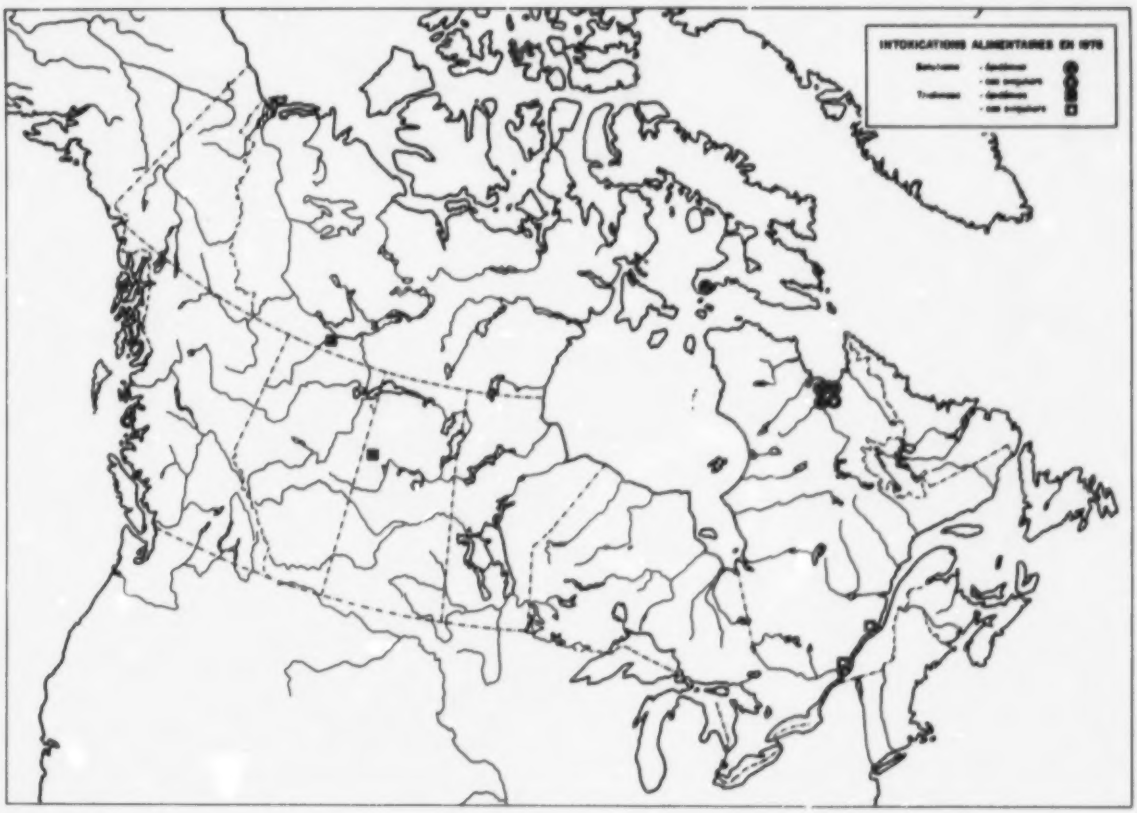


FIGURE 3: SALMONELLOSE D'ORIGINE ALIMENTAIRE AU CANADA

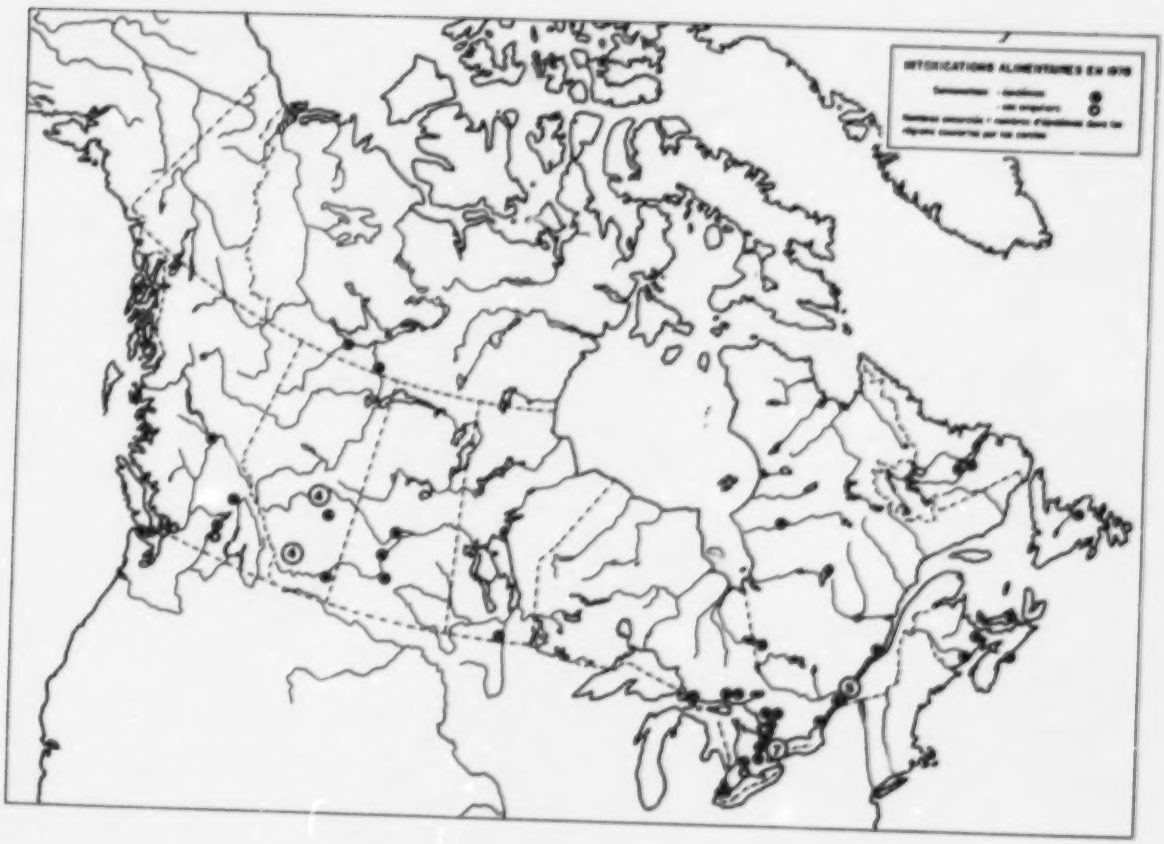


FIGURE 4: INTOXICATION PAR STAPHYLOCOQUES AU CANADA

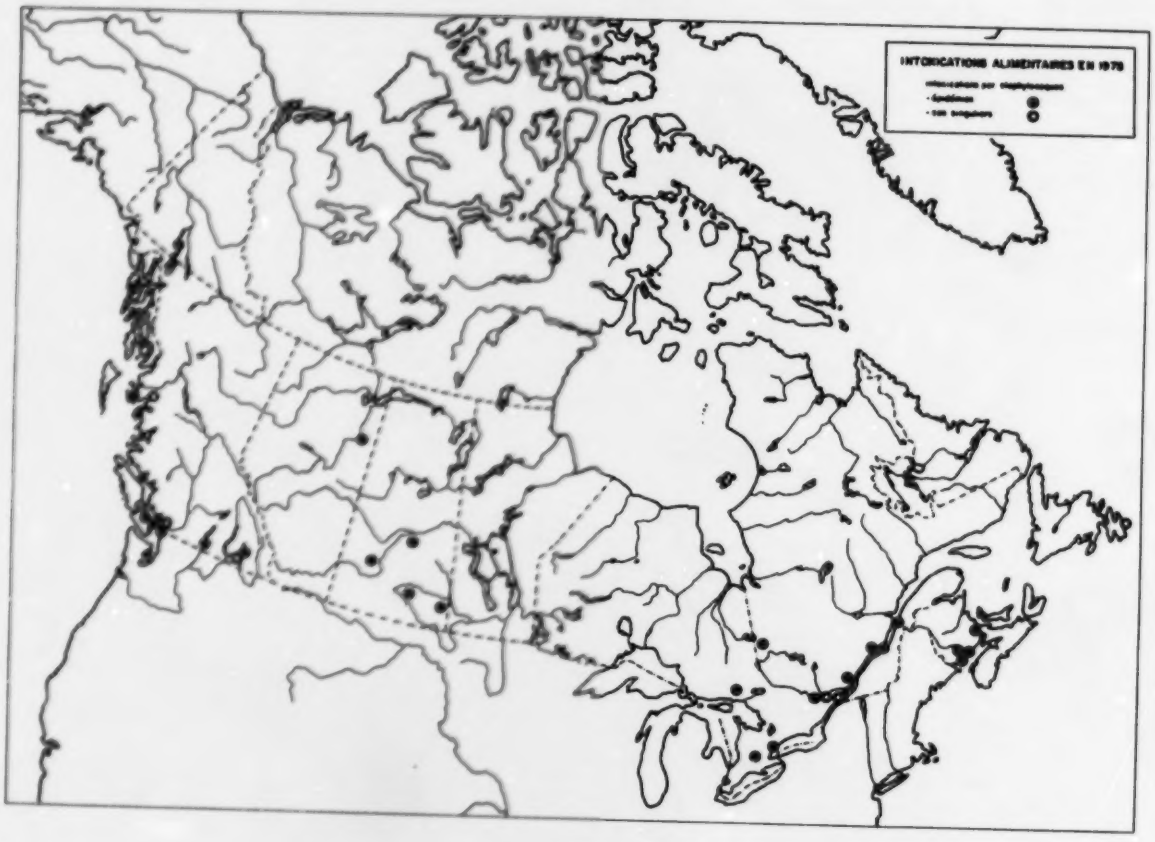


FIGURE 5: INTOXICATION PAR CLOSTRIDIUM PERFRINGENS AU CANADA

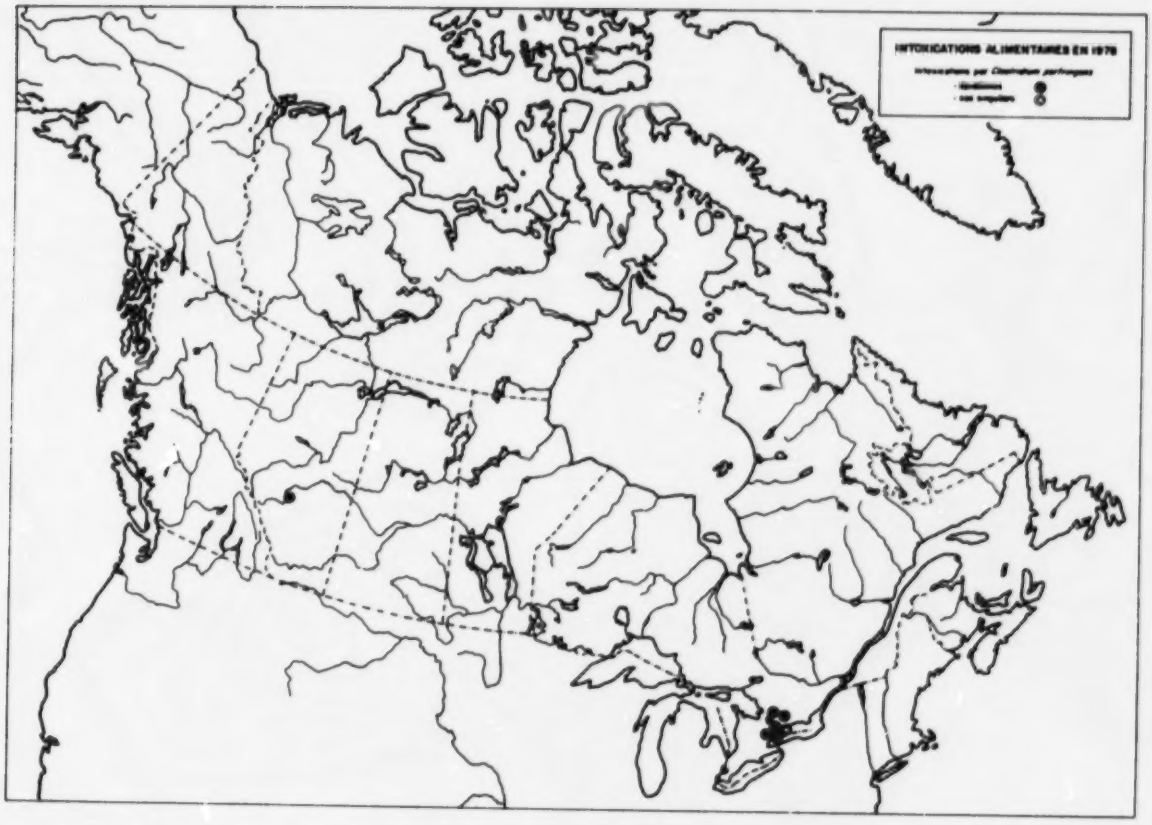


FIGURE 6: INTOXICATION PAR BACILLUS CEREUS AU CANADA

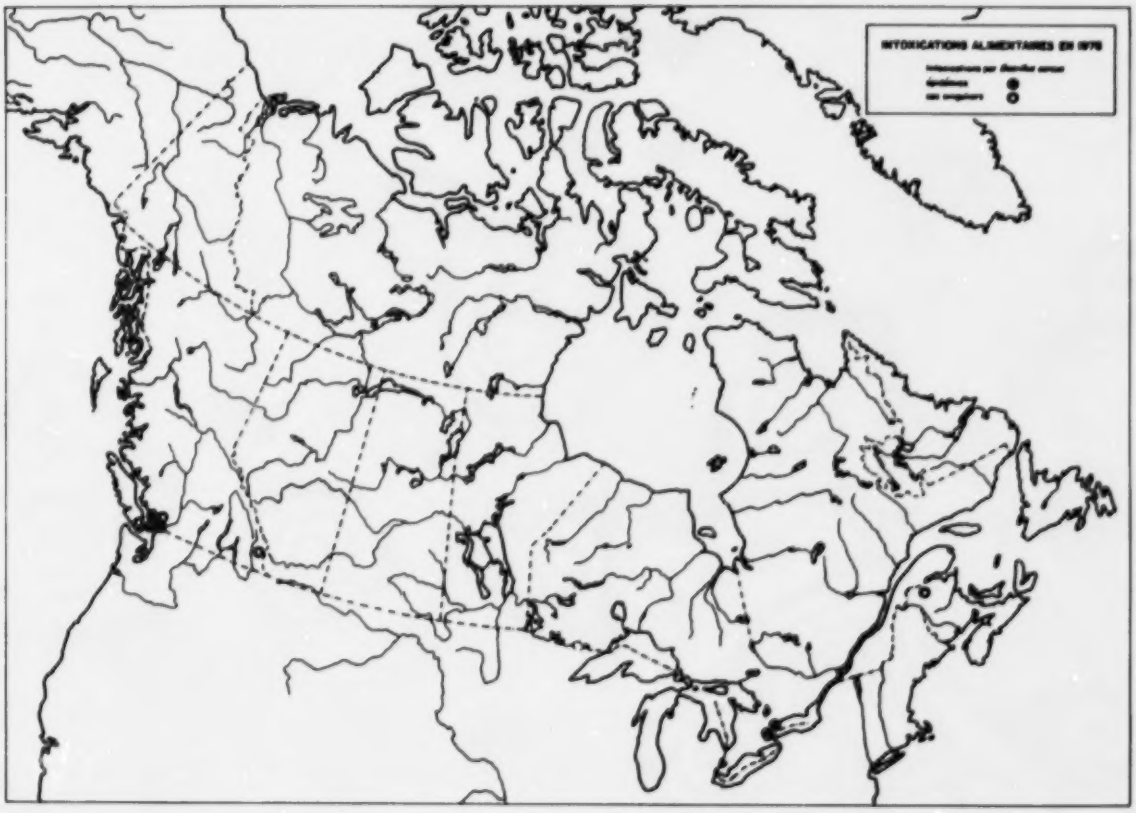


FIGURE 7: INTOXICATION PAR DES MOISISSURES ET LEVURES SUSPECTES AU CANADA

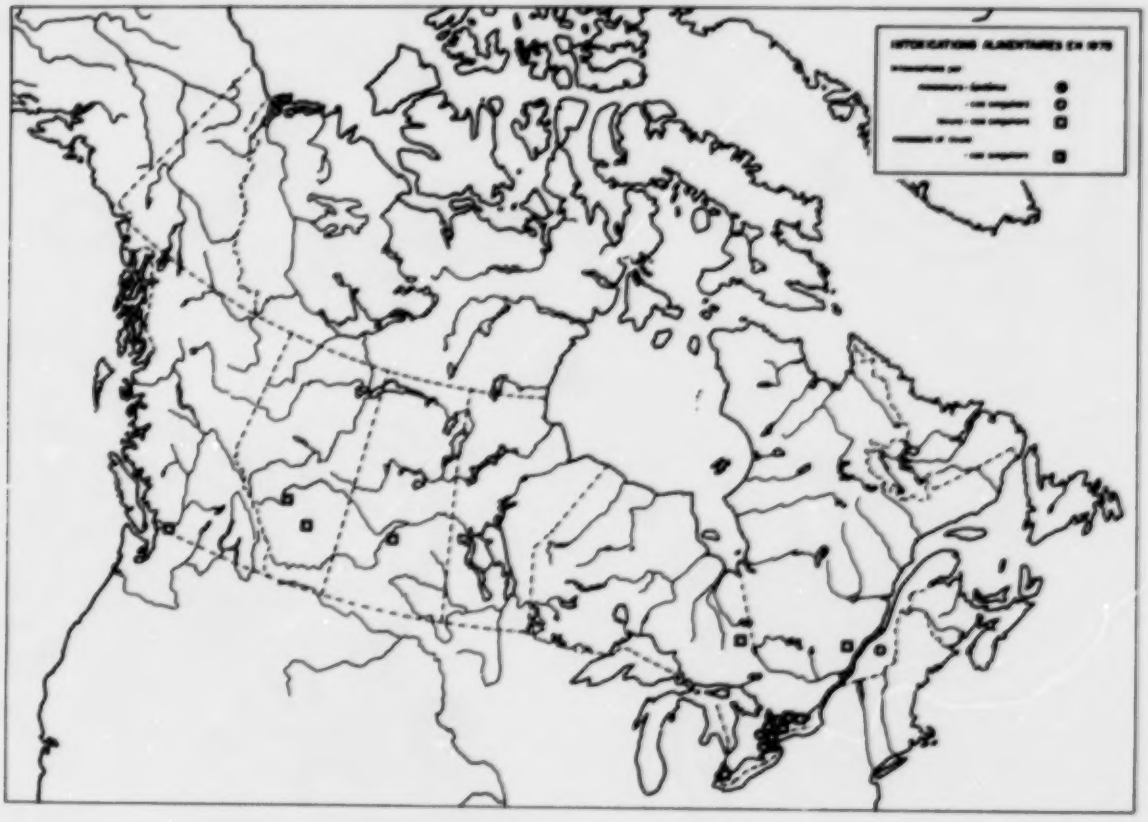


FIGURE 8: INTOXICATIONS ANIMALES ET VÉGÉTALES AU CANADA

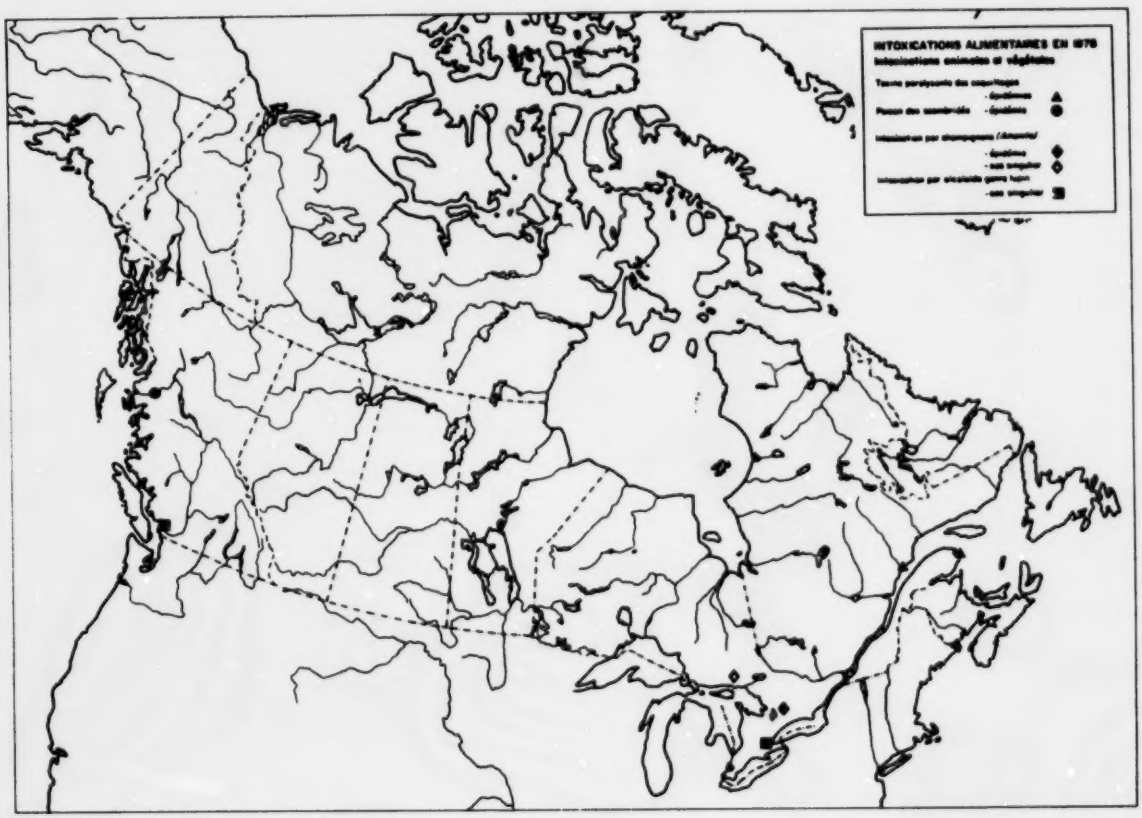


FIGURE 9: INTOXICATIONS CHIMIQUES AU CANADA

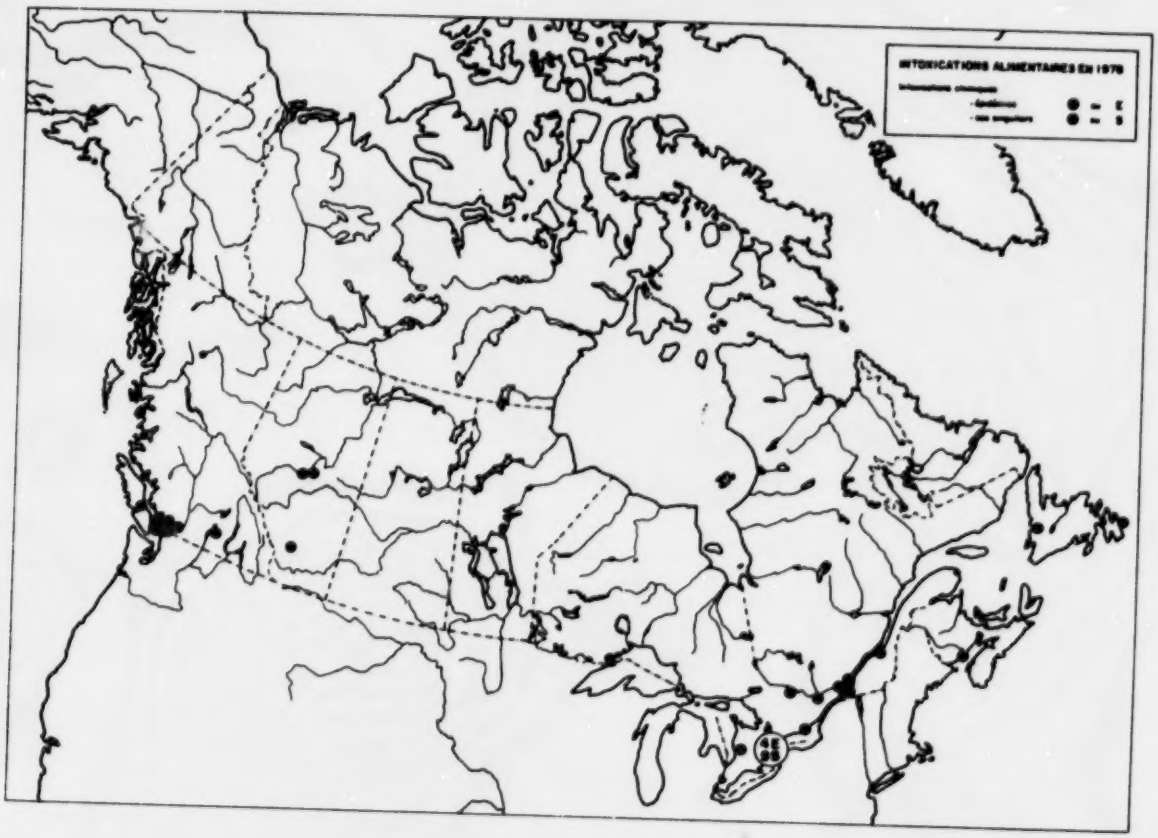


FIGURE 10: ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES DANS LE SUD DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE

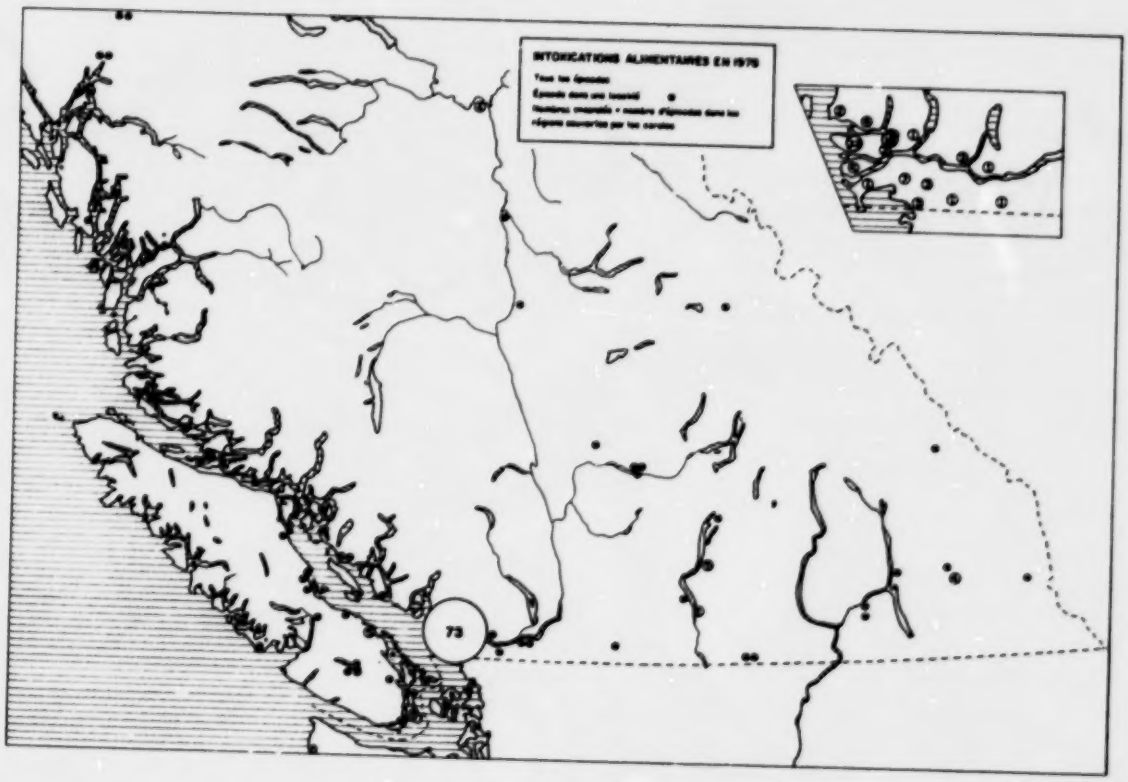


FIGURE 11: ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES DANS LE SUD DE L'ONTARIO

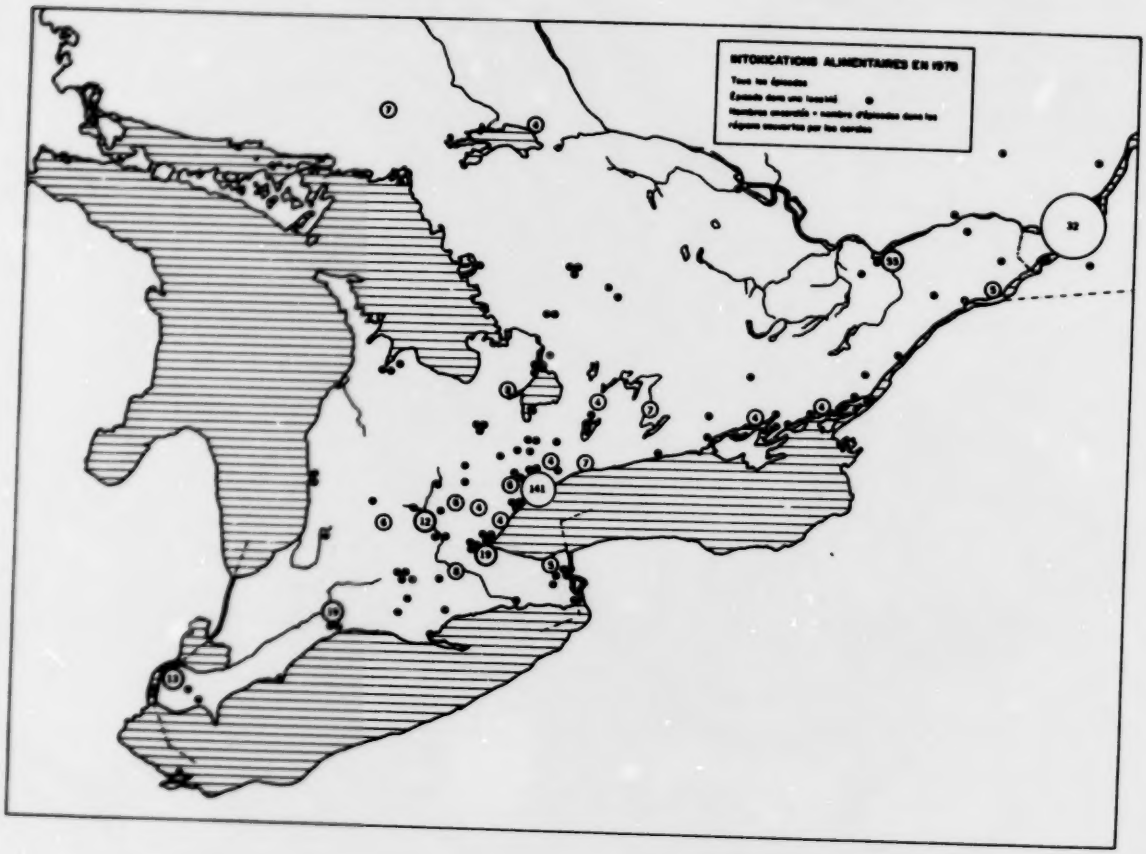
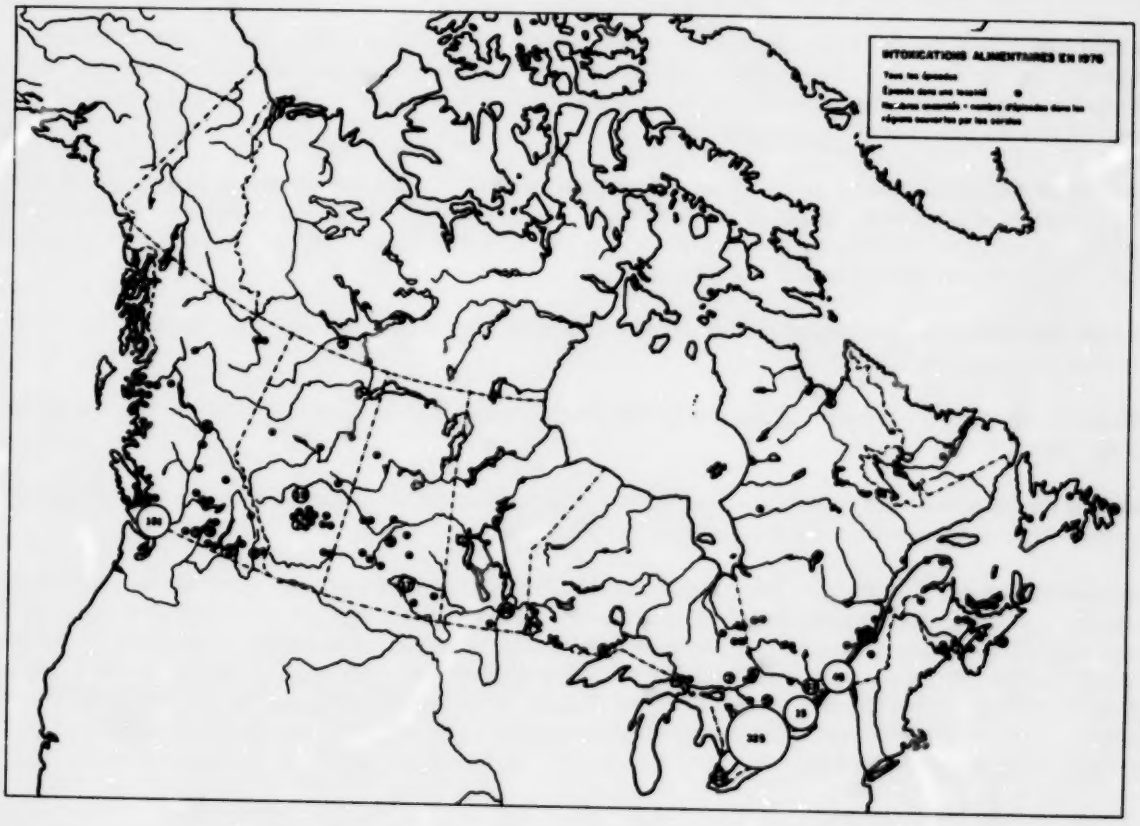


FIGURE 12: TOUS LES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES AU CANADA



ÉNUMÉRATION DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Définition des termes

Étiologie: l'énumération est faite en fonction de l'étiologie spécifique, les épisodes de même étiologie figurant par ordre chronologique. Les épisodes confirmés en laboratoire sont énumérés en premier; suivent les épisodes non confirmés qui sont facilement reconnaissables grâce à la mention "probablement", puis les épisodes d'étiologie inconnue. Les renseignements additionnels disponibles, comme la numération par gramme d'un agent microbien particulier, les quantités, les types de toxines végétales et de produits chimiques, sont également indiqués.

Apparition: les dates indiquées sont aussi précises que possible. Pour certaines poussées épidémiques comportant l'exposition prolongée de personnes à un véhicule commun, la date d'apparition est indiquée comme un intervalle dont les limites sont constituées par les dates d'apparition du premier et du dernier cas.

Localité et établissement: les endroits d'où proviennent les aliments ayant provoqué un épisode sont classés par localité, province ou territoire, et établissement. L'endroit où on s'est procuré l'aliment peut être différent de l'endroit où l'aliment a été consommé ou de l'endroit où l'aliment a fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Lieu de manipulation inadéquate: établissements où les aliments ont fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Véhicule: aliments, y comprise les boissons, mais excluant l'eau potable non embouteillée, liés à des épisodes.

Données de laboratoire: x indique l'isolement d'un agent étiologique au niveau du patient (P), du véhicule (V) ou des manipulateurs d'aliments (H).

Données cliniques: les personnes malades ont présenté au moins un des symptômes énumérés ci-dessous. Le nombre de personnes à risque (le nombre entre parenthèses) comprend les personnes ayant ingéré le ou les aliments mentionnés (véhicule). Incubation signifie la période de temps qui s'écoule entre l'ingestion de l'aliment incriminé (véhicule) et l'apparition du premier symptôme. Durée signifie la période qui s'écoule entre l'apparition du premier symptôme et la guérison du malade. Les symptômes sont les manifestations observées chez les malades ou décrites par ces derniers. Les symptômes les plus courants sont indiqués par les abréviations suivantes:

N = nausée
V = vomissement
C = crampes/douleurs abdominales
F = fièvre
D = diarrhée
H = céphalée
P = prostration

Observations: données pertinentes, comme les conditions d'entreposage abusives du véhicule (temps, température), des renseignements concernant un changement dans le processus de fabrication, les numérations bactériennes pour la qualité générale du véhicule, par exemple, numération des colonies aérobies (N.C.A.).

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES, 1978

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
	BACTÉRIENNE											
1.	B. cereus	19 février	Vancouver Nord, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au porc, chow mein, crevettes rouges boeuf et brocoli)	X	3(3)	1/3-5 1/2	18-48	V.C.D.	riz frit au porc: 500,000 *B. cereus*/g chow mein: 200,000 *B. cereus*/g boeuf et brocoli: 2,500,000 *B. cereus*/g
2.	B. cereus >100,000/g	9 mars	White Rock, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit)	X X	10(12)	1-15	3-36	N.V.C.D.	*B. cereus* isolé d'un spécimen de vomissures
3.	B. cereus ≥100,000/g	19 mai	Kedgewick, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	?	palourde en boîte de conserve	X	1(1)	4 1/2	?	N.V.H.	victime hospitalisée. *B. cereus* isolé en grand nombre à partir du produit mais non à partir de vomissures
4.	B. cereus >3,000,000/g	7 juin	Toronto, Ontario	domicile	domicile	gâteau glacé	X	2(?)	?	?	N.	coliformes fécaux >1,100,000/g
5.	B. cereus 1,100,000/g	29 juin	Sidney, Colombie-Britannique	domicile	domicile	soupe de palourdes	X	1(1)	8	3	N.V.D.	
6.	B. cereus 240,000/g	19 juillet	Toronto, Ontario	domicile	domicile	poisson pané	X	4(?)	2	?	N.V.C.	N.C.A. >30,000,000/g
7.	B. cereus 1,000,000/g	18 septembre	Sherwood, Colombie-Britannique	domicile	domicile	longe de chevreuil avec champignons et chou-fleur	X	1(1)	3 1/2	24	N.V.D.F., frissons	
8.	B. cereus	5 octobre	Vancouver, Colombie-Britannique	mets à emporter	mets à emporter	mets chinois (riz frit au porc boeuf et brocoli)	X	3(3)	2-3	18-24	N.V.C.D.	prélèvement à partir du contenant de riz et du contenant de brocoli ont permis d'isoler *B. cereus* en grand nombre. Le riz cuit était conservé à la température de la pièce dans le restaurant
9.	B. cereus var. mycoïdes >100,000/g	31 décembre	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet avec soupe au riz	X	1(1)	1/2	3	C.D.H.	
	CLOSTRIDIUM BOTULINUM											
10.	C. botulinum type E	12 février	Cape Dorset, Territoires du Nord-Ouest	domicile	domicile	viande de morse vieillie	X X	2(16)	12	10-15 jours	N.V.D., étourdissements faiblesse, vision double, bouche sèche, brûlement de la gorge, difficulté à respirer, pression sanguine basse	les patients ont été hospitalisés pendant 10-15 jours. La toxine de type E a été trouvée dans le sérum, dans la vomissure, dans les fèces et dans l'aliment.
11.	C. botulinum type E	juillet	Fort Chimo, Québec	domicile	domicile	viande de phoque	X X	1(?)	?	?	?	
12.	C. botulinum type E	juillet	Fort Chimo, Québec	domicile	domicile	?	X	2(?)	?	?	?	
13.	C. botulinum type E	août	Klemtu, Colombie-Britannique	domicile	domicile	oeufs de saumon fermentés	X	1(?)	?	?	?	
14.	C. botulinum type E	octobre	Fort Chimo, Québec	domicile	domicile	viande de phoque	X	2(?)	?	?	?	
15.	C. botulinum type E	décembre	Fort Chimo, Québec	domicile	domicile	viande de phoque	X	3(?)	?	?	une mortalité	
	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS											
16.	C. perfringens	19 janvier	Edmonton, Alberta	domicile	domicile	poulet	X X	2(3)	12	?	C.	1 mortalité. *C. perfringens* a été isolé d'une carcasse de poulet, du contenu d'un mets préparé, du contenu de l'estomac et du bol alimentaire.
17.	C. perfringens	12 mars	Mara Twp., Ontario	restaurant	?	?	X	4(?)	7-34	48	?	fèces: >1,700,000 *C. perfringens*/g
18.	C. perfringens >3,000,000/g	19 mars	North York, Ontario	domicile	domicile	rôti de boeuf	X X	1(?)	12	24	N.	boeuf: >3,000,000 *C. perfringens*/g fèces: 6,900,000 *C. perfringens*/g manipulation inadéquate des aliments et réfrigération inadéquate
19.	C. perfringens 160,000/g	3 juin	Peterborough, Ontario	restaurant	?	rôti de boeuf	X	100(?)	11-12	?	V.C.D.	

Cate-logage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipu-lation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
20.	C. perfringens 240,000/g	19 août	North York, Ontario	restaurant	restaurant	galarto au porc et au poulet	X	59(?)	10-12	?	C.D.	aliments préparés de façon non hygiénique
21.	C. perfringens >3,000,000/g	16 septembre	Brampton, Ontario	réception de mariage	restaurant	chèvre au cari	X	60(?)	12	?	C.D.	
22.	C. perfringens >3,000,000/g	3 décembre	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf avec sauce	X	37(63)	12-13	?	C.D.	boeuf insuffisamment cuit
	SALMONELLA											
23.	S. enatum	5 août	Toronto, Ontario	hôpital	hôpital	aliments en purée	X	49(140)	?	?	C.D.	
24.	S. blockley	octobre	Région de Calgary, Alberta	restaurant	restaurant	?	X X	≥2(?)	?	?	?	
25.	S. blockley	octobre	Edmonton, Alberta	restaurant	restaurant	?	X X	13(?)	?	?	D.	
26.	S. bredeney	23-26 mai	Warman, Saskatchewan	?	?	?	X	2(?)	?	?	?	
27.	S. enteritidis	30 janvier	Leamington, Ontario	boulangerie	boulangerie	gâteau	X X X	264(?)	?	plusieurs semaines	N.V.D.F.	11 personnes hospitalisées; mort d'un homme d'un certain âge ayant des problèmes cardiovasculaires. On a isolé des salmonelles à partir de glaçage à gâteau et d'un gâteau-éponge. Les oeufs semblent être la source de microorganismes. Il y a eu une panne d'électricité à la boulangerie les 26 et 27 janvier ce qui a entraîné une réfrigération inadéquate. On a accordé des dommages et intérêts, à onze victimes, pour une valeur de 30 708$.
28.	S. enteritidis	septembre	Rexdale, Ontario	maison de santé	?	?	X	≥16(181)	?	?	?	
29.	S. heardt	mai	Rouyn, Québec	réception de mariage	club	farce de dinde avec sauce	X	30(154)	3 1/2-144, médiane 24	24-264, médiane 108	N.C.D.F.	10 personnes hopitalisées
30.	S. heardt	21 mai	Saint-Jean, Nouveau-Brunswick	cuisine de traiteur	en transit	sandwiches à la dinde	X	3(3)	12	1 mois	V.C.D.F.	des sandwiches ont été laissées dans l'automobile à la température ambiante
31.	S. heardt, S. thompson	août	Barrie, Ontario	camp	camp	?	X	9(31)	?	?	?	
32.	S. heidelberg	avril	Calgary, Alberta	salle paroissiale	salle paroissiale	poulet et riz en casserole	X	35(72)	?	?	?	
33.	S. heidelberg	juin	Caniapiscau, Baie James, Québec	camp	cuisine de camp	?	X	30(1500)	?	24-48	N.V.C.F.	mauvais entreposage d'aliments
34.	S. heidelberg	fin décembre	Souris, Ile-du-Prince-Edouard	banquet	compagnie de traiteur	dinde	X	100(125)	48	?	?	
35.	S. heidelberg S. hadar S. saint-paul	15 octobre	Gander, Terre-neuve	salle paroissiale	traiteur à domicile	dinde	X X	✓260(370)	édiane 27	≤9 jours	N.V.C.D.	5 personnes d'un certain âge ont été hospitalisées. De la dinde tranchée et de la farce ont été laissées à la température ambiante pendant 6 heures
36.	S. heidelberg S. typhimurium	avril	Sturgeon, Alberta	domicile	domicile	dinde	X	9(9)	?	?	?	des dindes ont été laissées à la température ambiante pendant plusieurs heures après leur cuisson
37.	S. infantis	janvier	Nouvelle-Ecosse	maison de santé	maison de santé	aliments en purée	X	52(52)	?	?	?	la mise en purée d'aliments a entraîné la contamination de ceux-ci
38.	S. infantis	28,29 avril	Toronto, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	poulet rôti	X	3(?)	12	?	V.D.	tous furent hospitalisés
39.	S. infantis	3 septembre	North York, Ontario	domicile	domicile	dinde cuite	X	3(?)	18	?	D.	N.C.A. 150,000/g coliformes féceux 1500/g

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
40.	S. java	mars	Ancienne-Lorette, Québec	domicile	domicile	poisson	X	5(6)	?	48-216, médiane 120	C.D.F., faiblesse, sang dans ses fèces	les enfants ont été les plus sévèrement malades. Les dépenses entraînées par cet empoisonnement ont été estimées à 2392$ (comprenant les frais médicaux, les frais d'investigation et autres)
41.	S. montevideo	20 mai	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	fruits de mer (crevettes, pétoncles, calmar, sole et légumes)	X	2(?)	8 1/2-15	?	N.C.D.F.	pour tous les aliments N.C.A. 1,100,000- >30,000,000/g
42.	S. montevideo	20,24,26 mai	North York, Ontario	hôtel	hôtel	oeufs à la bénédictine faits avec sauce hollandaise	X X	11(?)	6-12	?	V.C.D.	jambon, dinde, viande hachée contenaient aussi du *S. montevideo*
43.	S. montevideo	octobre	Calgary, Alberta	réception de baptême à domicile	domicile	soupe au foie de poulet	X	14(14)	?	?	?	le fait d'avoir cuisiné en grande quantité a résulté en un manque de cuisson
44.	S. newport	25 juin	Goose Bay, Labrador	hôtel	hôtel	rôti de porc et sauce	X X	11(?)	32	96	V.D.F.	seulement les employés de l'hôtel ont été infectés
45.	S. newport	novembre ou décembre	Alberta	maison de santé	maison de santé	?	X	≥21(375)	?	?	D.	
46.	S. saint-paul	13 février	St. John's, Terre-Neuve	club	club	saumon avec riz et vinaigrette française		≥1(20)	36	5 jours	N.V.D., gaz	patient hospitalisé; autres personnes ayant mangé ont probablement été malades. Aliments ont été laissés non réfrigérés pendant 6 heures
47.	S. schwarzengrund	31 août	Toronto, Ontario	hôtel	hôtel	sandwiches au jambon et fromage	X X X	8(?)	6-18	?	N.V.C.D.F.	un transporteur asymptomatique a contaminé les sandwiches
48.	S. schwarzengrund S. heardt	août	Nouvelle-Écosse	banquet dans un hôtel	hôtel	poulet de cornouailles	X X	≠12(38)	?	?	V.C.	
49.	S. tallahassee	20-22 juin	Moncton, Nouveau-Brunswick	restaurant, hôpitaux	?	?		≥5(?)	?	?	V.C.D.F., frissons, déshydratation	un certain nombre de personnes non reliées les unes aux autres ont été malades en même temps. Sérotype inhabituel
50.	S. thompson	janvier	Fort Smith, Territoires du Nord-Ouest	réception mariage	compagnie de traiteur	dinde	X	≠42(55)	?	?	?	aliments non réfrigérés pendant plusieurs heures
51.	S. thompson	9 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	dinde	X X	1(1)	6	?	V.C.D.F.	
52.	S. thompson	3 juillet	Moran Lake, Labrador	camp de relevées topographiques	camp de relevées topographiques	poulet rôti	X	5(?)	24	48	C.D.	
53.	S. typhimurium	février	Sudbury, Ontario	domicile, hôpital	domicile	lait cru	X	59(?)	?	?	?	
54.	S. typhimurium	8 mars	Gananoque, Ontario	club	compagnie de traiteur	?	X	89(290)	1-3 jours	?	N.C.D.F.H., frissons	aliments transportés et non réfrigérés pendant une heure. Salades gardées à 15°C
55.	S. typhimurium	mars	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	?	lard salé	X	1(1)	?	?	?	
56.	S. typhimurium	5 avril	Montréal, Québec	hôtel	hôtel	salade de poulet	X X	170(183)	12-48, médiane 32	24-360, médiane 132	N.C.D.F., faiblesse	température pour l'entreposage des aliments était inadéquate
57.	S. typhimurium	fin avril	Edmonton, Alberta	magasin de détail	?	foies de poulet		2(2)	?	?	?	
58.	S. typhimurium	4 juin	Montréal, Québec	magasin de détail	magasin de détail	poulet rôti	X X X	26(?)	12-18	?	N.V.C.D.F.	poulets apportés de la maison pour une réunion familiale. Plusieurs personnes hospitalisées. Contamination croisée entre les poulets crus et les poulets cuits, causée par la manipulation des poulets sur les mêmes surfaces de travail et avec les mêmes instruments à découper. Une scie servant à couper les poulets était sale.
59.	S. typhimurium	6 juin	Elbow, Saskatchewan	camp	?	?		3(?)	?	4 jours	D.F.H.	

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de laboratoire		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			PVR	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
60.	S. typhimurium	15 juin	Kelowna, Colombie-Britannique	domicile	domicile	ragoût de boeuf	X	1(1)	15	16 jours	N.V.C.D.F.	
61.	S. typhimurium	29 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	sandwich au jambon	X	1(1)	?	?	N.V.C.D.P.	
62.	S. typhimurium	juin	Montréal, Québec	magasin de détail	magasin de détail	poulet barbecue	X X	10(?)	18	168	N.V.C.D.F.	même magasin responsable de la poussée épidémique du 4 juin
63.	S. typhimurium (phagovar 10)	7-28 août	Victoria, Colombie-Britannique	?	?	?	X X	≥101(?)	?	12 jours	N.V.C.D.F.P.	8 personnes hospitalisées
64.	S. typhimurium	8 août	Dayland, Alberta	?	?	?	X	4(?)	?	?	?	
65.	S. typhimurium	14 août	Sault Ste. Marie, Ontario	maison de santé	maison de santé	lait de poule	X X	6(185)	?	?	?	lait de poule préparé avec des oeufs crus
66.	S. typhimurium (phagovar 10)	18-24 août	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	poulet barbecue	X	5(?)	1-6 jours	6-12 jours	N.C.D.F.P.	les cinq patients provenaient de groupes différents
67.	S. typhimurium	28 août[1]	Alliston, Ontario	restaurant	?	?	X	4(4)	?	?	V.C.D.F.	
68.	S. typhimurium	août	Vernon, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	dinde	X X X	125(?)	?	?	?	des salmonelles ont été isolées de planches à découper. Dinde non suffisamment cuite.
69.	S. typhimurium	4 septembre	Blue River, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	foie	X	2(2)	24	?	N.V.C.D.F.P.	
70.	S. typhimurium	septembre	Medicine Hat, Alberta	?	?	hamburger		≥25(300)	?	?	?	
71.	S. typhimurium	octobre	Calgary, Alberta	compagnie de traiteur	compagnie de traiteur	boeuf sur petits pains et salade	X	20(125)	?	?	?	
72.	S. typhimurium	17 décembre	Montréal, Québec	domicile	domicile	dinde	X X X	12(20)	24-48	6	N.V.C.D.F.	
73.	S. typhimurium	18-23 décembre	Ocean Falls, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	dinde	X X	≥21(1000)	?	?	?	
74.	S. typhimurium S. bredeney S. infantis	22 mai	Prince Albert, Saskatchewan	motel	motel	dinde	X X	20 ou plus (113)	48	?	V.D.F.	3 patients ont été hospitalisés. La température ambiante était élevée dans la salle de préparation des aliments, peu d'espace alloué à la réfrigération; des tranches de dinde servies à certains invités étaient des restes
75.	S. typhimurium S. infantis	septembre	Nouvelle-Écosse	restaurant	restaurant	mets chinois (egg rolls)	X X	10(?)	?	?	?	
76.	S. typhimurium S. heidelberg	juin	Prince George, Colombie-Britannique	?	?	dindes	X	68(106)	?	?	?	dindes non suffisamment cuites
77.	S. typhimurium S. saint-paul	mai	Halifax, Nouvelle-Écosse	banquet	?	dinde	X X	72(326)	24-48	?	?	dindes cuites de façon inadéquate
78.	S. typhimurium S. saint-paul S. reading	avril	Orillia, Ontario	?	?	dindes	X	25(31)	?	?	?	dindes cuites de façon inadéquate et entreposées aux mauvaises températures
79.	S. typhimurium S. schwarzengrund	27-31 mai	Cornwall, Ontario	réception de mariage à la salle paroissiale	groupe de traiteurs	dindes	X X	107(138)	6-72	?	C.D.F.	des salmonelles ont été isolées de la surface de planches à découper et de restes de dinde. Dindes non suffisamment cuites et mises dans un réfrigérateur atteignant 27°C
80.	Salmonella sp.	7 janvier	Hay River, Territoires du Nord-Ouest	réception de mariage	?	sauce	X	8(40)	24	?	N.D.	
81.	Salmonella sp.	mars	Huntsville, Ontario	domicile	?	?	X	2(?)	?	?	V.D.	

[1] date du rapport; la maladie est apparue en Juillet 1977

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
82.	Salmonella sp.	5 avril	Stratford, Ontario	domicile	domicile	lait cru	X	1(?)	?	?	D.	diarrhée dans la famille pendant plus de 2-3 mois alors qu'elle buvait du lait cru. Le père était le seul à avoir la salmonellose.
83.	Salmonella sp.	début mai	Edmonton, Alberta	domiciles	?	?	X	2(?)	?	?	V.C.D.F.	enfants de familles séparées, malades
84.	Salmonella spp.	12-13 juin	Altona, Manitoba	réception de mariage à la salle paroissiale	traiteur à domicile	dinde	X	136(200)	24-60	24-48	N.V.D.H.F.	la dinde n'a pas été bien cuite. Les restes n'ont pas été réfrigérés
85.	Salmonella sp.	2 juillet	Montréal, Québec	pique-nique	pique-nique	sandwiches aux viandes froides	X	2(6)	33	48	N.V.C.D.F.	
86.	Salmonella sp.	12 juillet	Maryhill, Ontario	magasin de détail	?	saucisses fumées	X	5(?)	?	?	?	
87.	Salmonella sp.	8 août	Huntsville, Ontario	domicile	?	?		2(?)	?	?	V.D.	
88.	Salmonella sp.	13 octobre	Sudbury, Ontario	?	?	?	X	2(?)	?	?	D.H.	
89.	Salmonella sp.	15-16 octobre	Stratford, Ontario	magasin de détail	?	dîner au poulet frit	X	3(3)	?	?	V.C.D.F., frissons	
	SHIGELLA											
90.	S. sonnei	1 août	Edmonton, Alberta	en plein air	traiteur à domicile	poulet au cari	X	200(?)	48	?	?	poulet mal cuit. Aucune possibilité de réfrigération
	STAPHYLOCOCCUS											
91.	S. aureus >100,000,000/g	janvier	Grenade, Rouyn-Noranda, Québec	réunion de famille à domicile	domicile	salade au macaroni	X X	22(60)	2-4, médiane 3	4-24, médiane 10	N.V.D.	18 personnes ont dû aller au service d'urgence de l'hôpital. La personne qui manipulait les aliments avait une infection aux mains. La souche était le lysotype 42E/47/53/54/75/77/83A/81/82/84/85/92/100 RTD et produisait l'entérotoxine de type D
92.	S. aureus 36,000,000/g	19 févier	Moosomin, Saskatchewan	motel	motel	salade aux patates	X	25(?)	2-4	24	V.C.D.	aliments laissés à la température de la pièce pendant plusieurs heures
93.	S. aureus >3,000,000/g	18 mars	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	cannelloni au fromage	X X	10(14)	1-5	?	V.D.	7 personnes brièvement hospitalisées. La souche de phage était du type 75/93 et produisait des entérotoxines de type A et D
94.	S. aureus	4 avril	Nanaimo, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisse	X	2(2)	12-14	18	N.V.C.D.F.	*S. aureus* isolé de la vomissure d'un patient
95.	S. aureus	10 avril	Whitehorse, Yukon	?	?	?	X	2(?)	12	?	N.V.C.	vomissure contenait *S. aureus*
96.	S. aureus 2,800,000/g	10-11 avril	Sudbury, Ontario	institution	institution	rôti de boeuf	X	6(6)	4	24	V.D.F., frissons	2 patients hospitalisés. Boeuf laissé à la température ambiante pendant plusieurs heures.
97.	S. aureus 0.16 µg entérotoxine type A/100 g de poulet	27 avril	St. John's, Terre-Neuve	magasin de détail	usine de fabrication	poulet frit	X	1(?)	1-2	6	V.D.	un enfant malade. Tout l'aliment original a été mangé. Un autre échantillon contenait la toxine.
98.	S. aureus 1,300,000/g	5 mai	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	crêpes	X	1(?)	2 1/2	?	V.C.D.	la souche de phage était de lysotype 79/53/84/85+ et produisait une entérotoxine de type A
99.	S. aureus 8,960,000/g	6 mai	Regina, Saskatchewan	restaurant mets à emporter	domicile?	poulet frit	X	5(?)	3	12	V.	
100.	S. aureus 500,000/g	12 mai	Royston, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	pâté à la viande	X	1(1)	2	?	N.V., sensation ébrieuse, étourdissements	

Catégorie d'épisodes [?]	Étiologie	Apparition	Signalé à : Localité	Signalé à : Établissement	Manipulation inadéquate [?]	Véhicule	Données de Lab. P V R [?]	Données cliniques : Nombre de malades (à risque) [?]	Incubation (h) [?]	Durée (h) [?]	Symptômes	Commentaires
101.	S. aureus 1,000/g 0.59 µg entérotoxine A/100 g 1.47 µg entérotoxine B/100 g	26 mai	Ville de Québec, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	saumon en conserve	X	2(2)	4	24-48	V.D., frissons, étourdissements, douleurs musculaires, difficulté à respirer	tous les deux hospitalisés. Probablement une contamination qui a été permise suite à une fuite dans le contenant après le processus thermique.
102.	S. aureus 9,300,000/g	31 mai-1 juin	Joliette, Québec	événements sociaux	compagnie de traiteur	sandwiches au jambon	X	93(240)	1-22, médiane 5 1/2	1/2 - 72, médiane 12	N.V.C.D.H., faiblesse, étourdissements	3 personnes hospitalisées. Trois différents groupes ont été servis par la même compagnie en 24 heures; la température ambiante était chaude (22-31°C)
103.	S. aureus 31,000,000/g	mai	Rivière-du-Loup, Québec	domicile	domicile	jambon	X	4(5)	3-6	5-36, médiane 11 1/2	N.V.C.D., faiblesse	une personne hospitalisée. Jambon contaminé après la cuisson
104.	S. aureus	3 juin	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	beurre à l'ail	X	2(?)	2-2 1/2	?	N.V.D.	même lysotype et produisant la même entérotoxine que celle que l'on a isolé dans le même hôtel au mois de mai.
105.	S. aureus	27 juin	Dinsmore, Saskatchewan	à l'extérieur, traiteur à à une journée sportive	traiteur domicile	salade aux patates et laitue	X	22(800)	4-6	6	N.V.D.H., enflure, salivation, frissons, faiblesse	vomitus 1,600 *S. aureus*/g
106.	S. aureus	9 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	sandwich aux crevettes ou cornet de yogourt	X	2(3)	3	?	N.V.C.D.F.	on a pu isoler, de la vomissure d'un patient, une croissance abondante de *S. aureus* qui produisait une entérotoxine de type A et qui appartenait au lysotype 83A/85
107.	S. aureus 670,000,000/g	11 juillet	New Westminster, Colombie-Britannique	domicile	domicile	ragoût de boeuf	X	1(1)	1	18	N.V.C.D.H.P.	souche produisant une entérotoxine de type C. Le ragoût fut laissé à la température ambiante pendant 12 heures avant sa consommation
108.	S. aureus	14-15 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	sauces Mousseline et Béarnaise	X	26(27)	2-6	12-48	N.V.C.D.F.P.	4 patients furent hospitalisés. L'entérotoxine de type C fut détectée dans la vomissure d'un des patients (4.3 mg/100 g de vomissure). La sauce hollandaise, qui a servi à faire les sauces impliquées, n'a pas été réfrigérée. De larges contenants de ces sauces étaient gardés dans le réfrigérateur.
109.	S. aureus 3,610,000/g	25 juillet	Saint-Jean, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	usine de transformation des viandes	jambon	X	4(?)	3-4	10	V.D.	
110.	S. aureus 7,000,000/g	30 juillet	Moncton, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	usine de transformation des viandes	jambon	X	8(?)	3	?	V.C.D.	d'autres paquets de jambon du même lot, étaient contaminés
111.	S. aureus 65,000,000/g	15 août	Saint-Jean, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	usine de transformation des viandes	jambon	X	4(?)	4	8	V.C.D.	jambon du même lot, voir ci-dessus
112.	S. aureus 1,900,000-8,900,000/g	16-18 août	Saint-Jean, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	usine de transformation des viandes	jambon	X	6(?)	48-72	8	V.C.D.	jambon du même lot, voir ci-dessus, cinq domiciles différents ont été impliqués. Tous les échantillons avaient des comptes élevés de *S. aureus*
113.	S. aureus	août	Ville de Québec, Québec	restaurant	restaurant	spaghetti	X	2(4)	1 1/4	48	N.V.C.D.F.	hospitalisés tous les deux
114.	S. aureus >3,000,000/g	20 septembre	Kitchener, Ontario	délicatessen	usine de fabrication	saucisse Oktoberfest	X	4(?)	2	?	V.C.D.	
115.	S. aureus	27 septembre	Fort McMurray, Alberta	camp	cuisine du camp	rôti de boeuf, jambon, hamburger et soupe aux champignons	X X	26(100)	2-6	?	V.D.	même souche dans les aliments que dans les prélèvements de la gorge et du nez de ceux qui manipulaient les aliments. L'entérotoxine de type C a été produite
116.	S. aureus	8 octobre	Yellow Creek, Saskatchewan	réception de mariage à la salle du village	ferme	sauce aux champignons (faite avec de la crème non-pasteurisée)	X	11(120)	2-6	24-48	N.V.C.D.F.	6 personnes hospitalisées et une personne d'un certain âge est décédée. On a isolé du *S. aureus* du contenu de l'estomac de la personne qui est morte. Une sauce aux champignons ayant été contaminée par de la crème non pasteurisée semble être la source de microorganismes.

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à : Localité	Signalé à : Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques : Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
117.	S. aureus	13 octobre	Kitimat, Colombie-Britannique	domicile	domicile	crabe cuit et poisson cru	X X	1(1)	1	?	V.C.D.	on a isolé une croissance élevée de *S. aureus* produisant des entérotoxines de type A et de type B à partir de vomissure du patient et un des poissons
118.	S. aureus >30,000,000/g	26 octobre	Riondel, Colombie-Britannique	magasin de détail	domicile	jambon	X	2(2)	5	?	N.V.D.	le jambon n'a pas été réfrigéré et ce pendant plus de 20 heures avant sa consommation. La souche de lysozyme était 47/53 (42E+, 75+, 83A+) et produisait une entérotoxine de type A.
119.	S. aureus >3,000,000/g	14 novembre	Long Sault, Ontario	domestique	au travail	sandwich au porc	X	1(1)	4	?	N.V.C.D., mal de dos	sandwiches non réfrigérés pendant plus de 3 heures
120.	S. aureus	novembre 15-22	Penticton, Colombie-Britannique	maison de repos	?	margarine	X	19(?)	?	1-2 jours	N.V.D.	*S. aureus* de lysozyme 42E/47/53/95 (54⁺, 75⁺) et produisant une entérotoxine de type C a été isolé de la vomissure
121.	S. aureus	2 décembre	Ymir, Colombie-Britannique	boulangerie	boulangerie	choux à la crème	X	1(1)	2 1/4	>24	N.V.C.H.P., vision embrouillée	on a isolé de la vomissure du patient une culture de *S. aureus* de croissance modérée et produisant une entérotoxine de type C
	STREPTOCOCCUS											
122.	Streptococcus Groupe D suspect >3,000,000/g	1 novembre	St. Catharines, Ontario	magasin de détail	?	tête fromagée et pain de viande	X	1(?)	8	?	N.D.F.	
	MOISISSURES ET LEVURES											
123.	Aspergillus fumigatus, suspect Penicillium sp.	27 juin	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	jus d'orange	X	1(?)	1/2	?	D.	le jus avait une odeur et un goût d'alcool
124.	moisissures suspectes	4 mai	Hamilton, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	jambon pré-cuit (épaule pique-nique)	X	3(3)	14	?	V.	le jambon était moisi à la surface. L'enveloppe servant à garder le vide était endommagée
125.	moisissures suspectes	1 juin	Toronto, Ontario	?	usine de fabrication	bière en bouteille	X	1(1)	?	?	V.	de la moisissure n'a pas été enlevée d'une bouteille ayant été recyclée et ayant subi un lavage à la caustique. La moisissure n'était pas viable
126.	moisissures suspectes	10 juillet	Warwick, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille	X	1(1)	?	?	?	
127.	moisissures suspectes	23 août	Hamilton, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille	X	1(?)	?	1 1/2	V.C.	de grands morceaux de moisissures ont été trouvés dans la bouteille
128.	moisissures suspectes	24 août	Milton, Ontario	magasin de détail	?	pepsi-cola	X	1(?)	4	?	N.D.H.	
129.	levures suspectes	21 janvier	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	usine de fabrication	pain	X	1(1)	1 1/2	>12 jours	N.V., sensation de brûlure au coeur, enflure	personne d'un certain âge, malade. Il y avait sur les tranches de pain une moisissure qui ressemblait à de la poudre
130.	levures suspectes 93,000,000/ml	2 mars	Stettler, Alberta	magasin de détail	domicile	concentré de jus d'orange congelé reconstitué	X	1(1)	3 1/2	12	N.C.D.	N.C.A. 300,000/g. pH 3.3. Le jus a été gardé au réfrigérateur pendant deux semaines et des bulles de gaz étaient visibles lorsqu'il a été consommé
131.	levures suspectes	16 mars	Kirkland Lake, Ontario	magasin de détail	magasin de détail ou usine de fabrication	nectar aux prunes en bouteille	X	1(?)	1/2	?	V., éruptions sur la poitrine	Odeur de fermentation avec dépôt de levures au fond de la bouteille. La bouteille n'était pas bien scellée
132.	levures suspectes	10 juin	St. Alexis des Monts, Québec	boulangerie	boulangerie	pain	X	1(1)	?	?	?	odeur de levures et d'oignons. Préparation pauvre de la pâte. Des insectes et des poils d'animaux ont été trouvés dans le pain.
133.	levures suspectes	3 juillet	Aldergrove, Colombie-Britannique	boulangerie	boulangerie	pain	X	1(1)	?	?	?	le pain avait une odeur de levures et un goût amer. Il y a eu fermentation des levures dû au fait que le boulanger n'utilise pas de préservatifs
134.	levures suspectes	26 juillet	Windsor, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse en cannette	X	1(1)	?	?	D.	[illegible] inadéquat autour d'une rondelle "push-through" et semble être la cause de la contamination

Code-logage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Durée de la FTH	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
135.	levures suspectes	4 septembre	Ottawa, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	pain	X	1(1)	?	?	N., somnolence	le produit avait une odeur déplaisante de levures
136.	levures suspectes	18 septembre	Edmonton, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	cola en bouteille	X	1(1)	?	?	?	il y avait un sédiment brun pâle au fond de la bouteille, c'était des levures mortes. Le manufacturier utilisait un concentré avec des levures
137.	moisissures et levures suspectes >300,000/g	5 mars	Scarborough, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	margarine	X	1(2)	9 1/2	?	N.V.C.D.	
138.	moisissures et levures suspectes >300/g	27 septembre	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	coca-cola en bouteille	X	1(?)	1/2 - 1	?	N.V.	bouteille mal encapsulée. Limon visible dans le contenu
139.	moisissures et levures suspectes	30 octobre	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	confiture	X	1(?)	2	?	N.V.C.H.	le compte des levures et moisissures était de 28,000/g. Croissance visible de moisissures sur la confiture.
	PARASITAIRE											
	TRICHINELLA											
140.	T. spiralis	21-31 mai	Michel, Saskatchewan	domicile	domicile	glissor (ours ou walrus)	X	2(6)	environ 2 semaines	environ 1 semaines	F.P.H., éosinophilie, douleurs musculaires, somnolence, éruption	deux enfants aimaient à manger de la viande crue alors que les autres n'aimaient pas ça
141.	T. spiralis	juin	St-Émile, Chauveau, Québec	domicile	domicile	viande hachée	X	1(1)	?	?	F., douleurs musculaires, éosinophilie	hospitalisé
142.	T. spiralis	octobre	Ste-Rose, Laval, Québec	domicile	domicile	ours	X	1(6)	?	?	oedème périorbitaire, oedème de la figure et des extrémités	hospitalisé
143.	T. spiralis	octobre	Hay River, Territoires du Nord-Ouest	domicile	domicile	viande d'ours	X	3(?)	?	?	?	viande mal cuite
	ANIMALE											
	TOXINE PARALYSANTE DES COQUILLAGES											
144.	Ganyoules tamarenais	9-26 avril	estuaire du St-Laurent (Gaspé et Hauterive), Québec	domiciles	domiciles	pétoncles, buccins		8(?)	20 min-à h, médiane 55	2-48, médiane 12	?	la plupart des mollusques mangés avaient été bouillis
145.	Ganyoules tamarenais 780-4970 mg toxine/100 g	28 juillet	Head Harbour, Campobello, Nouveau-Brunswick	domicile	?	moules et bigorneaux	X	3(?)	10-12	27-120	N.V.H., faiblesse, mal de dos, engourdissement de la figure et des extrémités, sensation de flottement, difficulté à se tenir debout, à s'asseoir ou à respirer	la dose estimée était de 1,200-2,500 µg. Ils ont été hospitalisés tous les trois.
	TOXINE DE SCOMBROÏDE											
146.	toxine de scombroïde 283-339 mg histamine/100 g	26 avril	Terrace, Colombie-Britannique	domicile	usine de fabrication	mahi-mahi	X	5(5)	1/2	12	C.D., éruptions, palpitations, sensation d'évanouissement	

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à Localité	Signalé à Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. PVH	Données cliniques Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
	VÉGÉTALE											
	AMANITA											
147.	A. muscaria	17 septembre	Sudbury, Ontario	à l'extérieur	à l'extérieur	champignons Amanite	X	1(2)	3	24	N.V.C.F.	la personne qui a mangé le moins de champignons a été malade et a dû être hospitalisée
148.	A. phalloides	20 août	Camarvon, Ontario	à l'extérieur	à l'extérieur	champignons Amanite	X	2(2)	3/4	>48	N.V., inconscience	
	ALCALOÏDE											
149.	alcaloïde de lupin	7 mars	Hamilton, Ontario	magasin de détail	domicile	fèves lupini	X	1(1)	immédiatement	1-2	goût amer, paralysie faciale	des fèves sèches ont été trempées toute la nuit et des côtes levées y ont été ajoutées. Une seule bouchée a causé tous les symptômes
150.	alcaloïde de lupin	3 novembre	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	domicile	fèves lupini	X	1(1)	immédiatement	?	C., goût amer	les fèves auraient dû être trempées pendant 7 jours et les pelures enlevées mais elles furent trempées pendant seulement un jour
	CHIMIQUE											
	MÉTAL											
151.	étain >250 ppm	début janvier	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	purée de tomates en boîte de conserve	X	1(1)	6 1/2	?	N.V.C.D.	l'intérieur de la boîte était rouillé. Dans deux des 21 boîtes analysées on a trouvé un taux élevé d'étain
152.	étain 219 ppm	27 février	Calgary, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	oranges en boîte de conserve	X	1(1)	3	10-12	V.C.D.	
	COMPOSÉS RANCES											
153.	composé rance	23 mars	Mont-Rolland, Québec	magasin de détail	magasin de détail	crème fouettée artificielle en bouteille aérosol	X	1(1)	immédiatement	infection subséquente de la bouche dura 3 mois	sensation de brûlure dans la bouche	odeur de putréfaction. Il est probable que la rancidité ait été causée suite à un manque de réfrigération
154.	graisse rance	avril	Don Mills, Ontario	magasin de détail	laiterie	beurre clarifié	X	2(?)	?	?	?	produit rance avec une odeur et un goût infects. D'autres plaintes ont été reçues. La laiterie a rappelé le beurre
155.	composé rance	20 mai	Cornerbrook, Terre-Neuve	magasin de détail	?	lait (formule) pour bébé	X	1(1)	<1	?	V.	le produit était grumeleux lorsque la boîte fut ouverte
156.	composé rance	15 juin-1 août	Milton, Ontario	magasin de détail	?	lait (formule) pour bébé	X	1(1)	2	?	V.	un bébé a été malade 3 fois après avoir consommé du lait en conserve (formule) coagulé
157.	huile rance	12 août	Port Alberni, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	roulé au chocolat avec pacanes	X	1(1)	8-9	3-4	N.V.C.D.	les bonbons avaient un goût de savon et le test de Kreis a montré que l'huile de coco était rance
158.	huile rance	16 septembre	Kelowna, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	croustilles	X	1(1)	?	?	?	l'huile utilisée par le manufacturier était rance. La quantité de croustilles impliquée fut rappelée des magasins de détail
159.	composé rance	27 octobre	St. John's, Terre-Neuve	magasin de détail	usine de fabrication	lait (formule) pour bébé	X	1(1)	?	48	C.D.	produit foncé, épais et granuleux
160.	huile rance	30 octobre	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	nouilles et base de soupe		1(1)	?	?	N.	la base de soupe était vieille de 3 ans. La durée de conservation recommandée était de 1 an
161.	composé rance	fin octobre	Markham, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	lait (formule) pour bébé en boîte de conserve	X	1(1)	?	?	?	produit coagulé. Produit gardé trop longtemps
	GLUTAMATE MONOSODIQUE											
162.	glutamate monosodique 10% par poids	23 octobre	Burnaby, Colombie-Britannique	restaurant	usine de fabrication	mélange d'assaisonnements	X	9(30)	20 minutes-7 heures	24	N.	2 personnes hospitalisées brièvement. Le cuisinier a admis qu'il avait ajouté du glutamate monosodique à son mélange d'assaisonnements qui était répandu à la surface des aliments qu'il servait (steak, poulet, homard, soupe)
	PESTICIDE											
163.	lindane 0.45 ppm	27-28 août	Scarborough, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	champignons frais	X	3(4)	5-6	6	V.C.D.M.	sans goût et odeur désagréable

Catégorie d'aliment	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. FTR	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
	AUTRES PRODUITS CHIMIQUES											
164.	méthanol	23 janvier	Deep River, Ontario	camp de l'armée	camp de l'armée	méthanol avec du jus de fruits	X	11(17)	environ 8	jusqu'à 3 jours	N.V.C., faiblesse, étourdissements, difficulté à voir et à respirer	un mort. La plupart des patients ont eu peu ou pas de symptômes
165.	bioxyde de carbone	5 avril	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bonbon "pétillant" "pop rocks"	X	1(1)	immédiatement	plusieurs jours	irritation de la bouche	l'irritation s'est développée après avoir mangé des "pop rocks" pendant 5 jours de suite
166.	menthol	6 mai	Centralia, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	pastilles antiseptiques	X	1(1)	immédiatement	?	goût très fort, difficulté à respirer	quantité excessive d'ingrédients dans certaines pastilles. De la façon dont les pastilles sont préparés, ça n'est pas surprenant qu'il y ait une distribution inégale des ingrédients
167.	acide nicotinique 367 mg/100 g	1 juin	Thunder Bay, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	céréale d'orge pour enfants	X	2(5)	1/2	8	rougeur sur tout le corps, jointures enflées	ce lot de produit a été rappelé six mois plus tôt dû à un excès d'acide nicotinique. Cinq enfants ont été malades en 1977. La boîte de céréale qui a causé la maladie en 1978 a été achetée à peu près en même temps que le rappel se faisait
168.	struvite	26 juin	Edmonton, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	crevettes en boîte de conserve	X	1(1)	immédiatement	?	suffocation, mal de coeur	des cristaux de struvite ont été trouvés dans le produit, l'un deux était assez gros pour coller dans la gorge du consommateur et a nécessité une assistance médicale
169.	détergent	14 août	Ottawa, Ontario	hôpital	?	consommé de soupe	X	1(1)	immédiatement	?	sensation de brûlure dans la bouche et dans la gorge	le cuisinier préparait une soupe pour 300 patients et il a ajouté une boîte de consommé tout en notant la formation de mousse. Il goûta à la soupe et fut immédiatement malade. Il fut hospitalisé. On a identifié du détergent dans la soupe. Le détergent a dû provenir de la boîte de consommé
170.	poudre chimique	6 août	Richmond, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger	X	1(1)	1/4	?	V.	de la poudre pour premiers soins a été mise délibérément dans la viande à hamburger et a été consommée par la victime
171.	produit chimique	novembre	Dundas, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	cidre de pommes en bouteille	X	2(2)	3	?	N.H.	l'échantillon avait une odeur prononcée de vernis à ongles dû à la dégradation des composés donnant la saveur. Une autre plainte a été reçue par le manufacturier
172.	sorbitol	21 décembre	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	confiture de groseilles rouges diététique	X	1(1)	?	?	D., estomac gonflé	le produit contenait 33-50% sorbitol ce qui peut causer une diarrhée
	MATIÈRES ÉTRANGÈRES											
173.	insectes	9 janvier	Toronto, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	palettes de chocolat	X	3(3)	?	?	D.	vieux produit. Nombreuses larves d'insecte trouvées dans les palettes encore enveloppées. Le produit a été enlevé du marché
174.	insectes	25 octobre	Montréal, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse en bouteille	X	1(1)	?	?	V.	une autre plainte d'insecte collé sur le côté de la bouteille
175.	ficelle	6 juillet	Edmonton, Alberta	magasin de détail	boulangerie	gâteau éponge	X	1(1)	immédiatement	?	V.	
176.	viande	26 août	Hamilton, Ontario	magasin de détail	laiterie	lait 2%	X	1(1)	?	?	?	le lait avait un goût étrange et un morceau de viande a été trouvé dans le fond du contenant le jour suivant
177.	matières fécales de rat	août	Lauzon, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	céréale de son	X	1(1)	?	?	D.F.	la mère a noté que les selles de sa fille n'étaient pas normales après qu'elle ait commencé à manger les céréales
178.	peinture	6 octobre	Burnaby, Colombie-Britannique	machine distributrice	usine de fabrication	boisson gazeuse en bouteille	X	1(1)	20 minutes	?	N.C., mal de gorge, sensation d'oppression dans la poitrine	patient hospitalisé. Le breuvage avait un fort goût de métal. Le manufacturier a reçu d'autres plaintes
179.	bois	15 décembre	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	épinards en boîte de conserve	X	1(1)	?	?	?	on a trouvé des morceaux de bois dans la boîte. C'était le deuxième plainte que la compagnie recevait ce mois-là
180.	matières étrangères non-précisées	20 mars	Grand Bay, Nouveau-Brunswick	machine distributrice	usine de fabrication	recinette en bouteille	X	1(1)	environ 5 minutes	environ 12	C., mauvais goût dans bouche	il est possible que le couvercle ait été lâche

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. PVH	Données cliniques				
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
181.	matières étrangères non-précisées	25 avril	Montréal, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	jus de pommes en boîte de conserve	X	1(1)	?	?	?	
182.	matières étrangères non-précisées	20 mai	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille	X	2(2)	1	?	C.D.	sédiment filamenteux
183.	matières étrangères non-précisées	23 juin	Belleville, Ontario	magasin de détail	?	café instantané avec chicorée		3(6)	1-3	?	N., douleur aigue dans la région du diaphragme	le café contenait une substance noire qui a gonflé mais qui ne s'est pas dissoute quand le café fut reconstitué
184.	matières étrangères non-précisées	17 octobre	Unionville, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	jus de pommes en boîte de conserve	X	1(1)	1/2	7 jours	C.D.	matière étrangère non identifiée mais se traduisait par de la mousse et des sédiments. Il a bu le jus plusieurs fois. Le plaignant était très sensible dû à une colotomie récente
185.	matières étrangères non-précisées	26 novembre	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille	X	1(1)	15 minutes	11	V.	matière étrangère de la grosseur d'une souris et qui était couverte par de la moisissure, dans la bière
	INCONNU - PROBABLEMENT BACTÉRIENNE											
186.	probablement Bacillus cereus 10,000/g	13 février	Fort Nelson, Colombie-Britannique	domicile	domicile	conserves-maison d'abricots	X	2(4)	1 1/2	?	V.C.	les abricots ont été mis en conserve dans des bocaux dans un sirop léger et chauffés dans un bain-marie pendant 30 minutes
187.	probablement Bacillus cereus 1200-1900/g	19 février	Abbotsford, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (bouchées de poulet aigre-douces, riz frit au boeuf et tomate et egg rolls)	X	3(4)	2 1/4	?	N.V.D.P., changement rapide de chaleur à frissons	
188.	probablement Bacillus cereus	23 juin	Chelmsford, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (rit frit au poulet)	X	14(?)	2	24	?	le riz était laissé à la température de la pièce et il était très peu réchauffé au moment de servir
189.	probablement Bacillus cereus	4 juillet	Edmonton, Alberta	institution pour déficients mentaux	compagnie de traiteur	ragoût de thon et nouilles	X	80(103)	6-18, moyenne 10	24-48	D.(N.V.C.)	on a isolé du B. cereus de la casserole. Les repas n'étaient pas réfrigérés à cause des délais et le transport se faisait sans réfrigération. Température ambiante chaude
190.	probablement Bacillus cereus 15,000/g	31 juillet	Prince George, Colombie-Britannique	restaurant mets à emporter	domicile	mets chinois (rit frit au cari avec boeuf et tomates et chowmein)	X	1(1)	1	12	N.V.C.	le riz et le chowmein étaient laissés à la température de la pièce pendant un certain temps avant leur consommation
191.	probablement Bacillus cereus 400-8,000/g	20 août	Parksville, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (chowmein au porc, riz frit au poulet)	X	2(2)	3-5	24-72	N.V.C.D.	
192.	probablement Bacillus cereus	16 octobre	Fort Nelson, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (egg rolls et chop suey aux crevettes)	X	4(4)	3-36	12-48	N.V.C.D.	croissance modérée d'une culture de B. cereus var. mucoïdes
193.	probablement Bacillus cereus	29 octobre	Victoria, Colombie-Britannique	domicile	domicile	ragoût de poulet, pommes de terre gratinées	X	15(15)	7-9	4-7	N.V.C.D.	on a obtenu, à partir du poulet en casserole et des pommes de terre au gratin, une culture modérée de B. cereus var. mucoïdes. Les aliments étaient laissés à la température de la pièce pendant plusieurs heures avant leur consommation
194.	probablement Bacillus cereus 30,000/g	22 juin	Brantford, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	met chinois (riz frit)	X	1(?)	3	?	N.V.D., frissons	
195.	probablement Bacillus sp.	27 janvier	New Westminster, Colombie-Britannique	domicile	domicile	soupe de palourdes	X	1(1)	1 1/2	14	P.	
196.	probablement Bacillus sp.	13 février	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	mets chinois (porc barbecue)	X	1(3)	?	?	N.V.C.D.	on a isolé du Bacillus sp.

Code-tionnage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Durée de la F.V.H.	Données cliniques				Commentaires
			Comté	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
197.	probablement *Campylobacter jejuni*	28-29 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	tacos (boeuf et fromage)	X	X(?)	72	?	D. (selles vertes) F.	aliments reasis et chauffés non uniformément
198.	probablement *Campylobacter jejuni*	9-14 décembre	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois	X	27(31)	moyenne 96	moyenne 120	V.C.D., (avec du sang) F.	on a isolé du *Campylobacter jejuni* de 2 patients. Les aliments ont été contaminés par de l'équipement sale et ces aliments étaient gardés à la température ambiante
199.	probablement *Clostridium perfringens* 69,000/g	9 avril	Barrie, Ontario	magasin de détail	?	saucisses	X	2(2)	19	?	N.C.	N.C.A. 1,200,000-2,800,000/g
200.	probablement *Clostridium perfringens*	31 juillet	Big Valley, Alberta	réception de mariage	?	dinde	X	2(?)	12	?	C.D.	la dinde contenant du *C. perfringens* a été laissée à la température de la pièce pendant plusieurs heures.
201.	*Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus*	26-27 mai	Three Hills, Alberta	pique-nique de l'école	école	tacos	X X	47(58)	6-17	?	C.D. (N.F., frisson, constipation)	réfrigération inadéquate, la préparation des aliments a été faite plusieurs heures avant qu'ils soient servis, ils n'ont pas été suffisamment réchauffés et l'équipement était contaminé
202.	probablement *Escherichia coli*	20 juin	Richmond, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	aiglefin fumé	X	1(1)	10	?	N.V.C.D.F.P.	*Escherichia coli* entéropathogène 0128:K67 isolé des fèces du patient
203.	probablement *Staphylococcus aureus*	13 janvier	Medicine Hat, Alberta	magasin de détail	magasin de détail	aliments pour bébé en bocal	X	1(?)	?	?	?	*S. aureus* a été isolé d'un bocal d'aliments ouvert
204.	probablement *Staphylococcus aureus* 63,000/g	6 mars	Stratford, Ontario	magasin de détail	?	saumon en boîte de conserve	X	2(?)	?	?	?	
205.	probablement *Staphylococcus aureus* 200-20,000/g	9 mars	White Rock, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (porc aigre-doux, poulet et riz frit)		X(4)	1	3	V.C.	
206.	probablement *Staphylococcus aureus* 480,000/g	23 mai	Martensville, Saskatchewan	domicile	domicile	jambon	X	X(9)	4-8	12	V.C., frissons	
207.	probablement *Staphylococcus aureus*	5 juin	Burnaby, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	sandwich au jambon		1(1)	4 1/2	>24	N.V.C.D.P.	on a isolé du *S. aureus* (peu de croissance) à partir de jambon prélevé dans le restaurant
208.	probablement *Staphylococcus aureus*	9 juin	Hay River, Territoires du Nord-Ouest	réception de mariage	compagnie de traiteur	salade aux patates, salade de macaroni, rôti de boeuf	X	9(10)	?	?	?	
209.	probablement *Staphylococcus aureus*	26 juin	Région d'Athabasca, Alberta	magasin de détail	?	saucisson de bologne	X	8(?)	6-8	?	V.D.	
210.	probablement *Staphylococcus aureus* 6,000/g	3 juillet	Sidney, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	jambon	X	1(1)	8	3	N.V.F.	
211.	probablement *Staphylococcus aureus* 6,000/g	4 juillet	Mission, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet rôti	X	1(1)	1 1/2	?	N.V.C.D.F.P.	
212.	probablement *Staphylococcus aureus*	17 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	poisson et frites	X	6(6)	2	12	N.V.	on a eu peu de croissance de *S. aureus* à partir de la vomissure d'un patient

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques				
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
213.	probablement Staphylococcus aureus	24 septembre	Yellowknife, Territoires du Nord-Ouest	restaurant minute	?	pizza pepperoni et bacon	X	3(?)	1	12-24	V.C.D.	
214.	probablement Staphylococcus aureus	27 octobre	St. Albert, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	pain de viande au boeuf	X	1(1)	2 1/2	9 1/2	N.C.V.D.	*S. aureus* trouvé dans la viande
215.	probablement Staphylococcus aureus	3 novembre	Alberta Est Centre, Alberta	restaurant-minute	?	chili	X	3(?)	?	?	V.C.D.	
216.	probablement Staphylococcus aureus 21,000/g	21 novembre	Woodstock, Ontario	club	club	jambon rôti	X	2(?)	4-6	?	D.	N.C.A. 250,000/g. Les aliments n'étaient pas suffisamment réfrigérés
217.	probablement Bacillus cereus ou Staphylococcus aureus	25 juin	Comox, Colombie-Britannique	foire	foire	crème glacée	X	2(?)	?	?	N.V.C.	crème glacée: 70,000 *Bacillus cereus*/g 10,000 *Staphylococcus aureus*/g
218.	probablement bactérienne	1 janvier	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	brocoli	X	1(?)	1	?	V.C.	N.C.A. 2,400,000/g
219.	probablement bactérienne	1 janvier	Scarborough, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza	X	3(?)	?	?	V.D.	ingrédients champignons: N.C.A. 15,000,000/g coliformes 4,600/g boeuf haché: N.C.A. 1,800,000/g jambon: streptocoques groupe D 27,000/g
220.	probablement bactérienne	4 janvier	Regina, Saskatchewan	domicile	domicile	hamburger	X	2(?)	3	?	V.C.D.	N.C.A. >30,000,000/g coliformes 1200/g
221.	probablement bactérienne	4 janvier	Ottawa, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	lait écrémé	X	2(?)	?	?	V.D.	N.C.A. 12,000,000/g
222.	probablement bactérienne	8-9 janvier	Brantford, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	poulet rôti	X	16(?)	moyenne 28	?	?	N.C.A. 1,370,000/g
223.	probablement bactérienne	10 janvier	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	magasin de détail	mets chinois en boîte de conserve, (chop suey légumes)		1(1)	10 minutes	72	N.C.D.	endommagé par un coupoir. Le contenu était brun foncé. Seulement une cuillerée à thé a été consommée
224.	probablement bactérienne	11 janvier	Ottawa, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	ragoût de boeuf irlandais en boîte de conserve		5(5)	?	24	N.V.D.	endommagé par un coupoir
225.	probablement bactérienne	16 janvier	North York, Ontario	restaurant	restaurant	jambon fumé	X	30(?)	?	?	?	N.C.A. 2,300,000/g
226.	probablement bactérienne	17 janvier	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	sandwich à la crème glacée	X	5(5)	5-9	5-54	N.V.C.D. F.P.	on a isolé du *Escherichia coli*
227.	probablement bactérienne	24 janvier	Guelph, Ontario	domicile	domicile	jambon	X	1(?)	2	?	D., déshydratation	N.C.A. >30,000,000/g
228.	probablement bactérienne	27 janvier	Bell's Corners, Ontario	restaurant	restaurant	pâte	X	1(?)	<1	?	V., suffocation	N.C.A. 11,000,000/g
229.	probablement bactérienne	28 janvier	Waterford, Ontario	domicile	domicile	soupe	X	3(?)	1/2 - 1	?	V.C.D.	N.C.A. 190,000/g coliformes >1100/g
230.	probablement bactérienne	31 janvier	Burlington, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	saucisses au porc		3(3)	3-4	?	V.C.D.F.	les saucisses ont été dégelées à la température ambiante pendant 6 heures avant leur cuisson
231.	probablement bactérienne	3 février	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	champignons	X	1(?)	6	?	N.D.	N.C.A. >30,000,000/g coliformes 11,000/g
232.	probablement bactérienne	5 février	Kenora, Ontario	magasin de détail	?	saucisses	X	2(?)	1/2 - 3/4	?	V.	N.C.A. >30,000,000/g
233.	probablement bactérienne	7 février	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	aliments-maison pour bébé (foie de poulet et légumes)	X	1(1)	18-24	?	?	N.C.A. 210,000/g coliformes fécaux 11,000/g

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. PVH	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
234.	probablement bactérienne	7 février	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	rôti de boeuf	X	1(?)	1/2	?	V.D.	N.C.A. >30,000,000/g
235.	probablement bactérienne	11 février	Don Mills, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	champignons en boîte de conserve		1(?)	9	?	V.D.	taux de serrage insuffisant sur les boîtes
236.	probablement bactérienne	13 février	North Bay, Ontario	restaurant	?	saucisse	X	1(?)	?	?	D.	N.C.A. 128,000,000/g
237.	probablement bactérienne	20 février	Ottawa, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	mets chinois (riz frit au poulet, dîner combiné)	X	1(?)	2 1/2	?	V.	riz: N.C.A. >30,000,000/g repas: N.C.A. 1,000,000/g
238.	probablement bactérienne	20 février	Goderich, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	sandwich tartiné à la viande	X	1(1)	6	12	N., gaz	le produit avait un goût bizarre. N.C.A. 13,000,000/g
239.	probablement bactérienne	21 février	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	fromage cheddar		1(1)	tôt après consommation	?	N.V.	le fromage avait une consistance molle et produisait suffisamment de gaz pour faire gonfler les paquets. La température ambiante, plutôt chaude, peut avoir été responsable. Le produit a été rappelé des magasins
240.	probablement bactérienne	22 février	Milton, Ontario	magasin de détail	?	viande	X	2(?)	12-14	?	C.D.H.	N.C.A. 1,400,000/g
241.	probablement bactérienne	23 février	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	pâté de poisson et salade	X	1(?)	2	?	V.C.D.	pâté: N.C.A. >30,000,000/g salade: N.C.A. 17,000,000/g
242.	probablement bactérienne	26 février	Toronto, Ontario	domicile	domicile	poulet frit	X	2(?)	1	?	N.V.C.	N.C.A. 900,000/g
243.	probablement bactérienne	26 février	Victoria, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	poisson et frites		2(2)	1-2	16-24	N.V.C.D.	poisson cru: >500,000 streptocoques/g groupe D
244.	probablement bactérienne	27 février	Orillia, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hot dog	X	2(2)	1-2	?	V.C.F.	N.C.A. 96,000,000/g
245.	probablement bactérienne	27 février	Scarborough, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	pizza	X	2(?)	?	?	C.D.F.	pepperoni, champignons, saucisse, viande: N.C.A. >30,000,000/g coliformes 30-1,100,000/g Ingrédients entreposés à 15°C
246.	probablement bactérienne	1 mars	North Bay, Ontario	domicile	domicile	salade au macaroni	X	1(?)	?	?	?	on a noté un mauvais goût N.C.A. 3,200,000/g
247.	probablement bactérienne	2 mars	North York, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	côtelettes de porc	X	1(?)	15	?	C.D.	N.C.A. >30,000,000/g coliformes 46,000/g
248.	probablement bactérienne	3 mars	Scarborough, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	pâté au poisson	X	2(?)	4-12	?	V.D., avait mal partout	N.C.A. >30,000,000/g
249.	probablement bactérienne	5 mars	Ottawa, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	sauce au poulet	X	7(?)	1-1/2	?	N.V.C.D.F.	N.C.A. 12,000,000/g streptocoques 690,000/g groupe D
250.	probablement bactérienne	5 mars	Cornwall, Ontario	restaurant	restaurant	salade au macaroni	X	1(?)	2 1/2	24	V.C.D., sang dans les selles	N.C.A. >30,000,000/g coliformes 930/g
251.	probablement bactérienne	6 mars	Erie, Ontario	restaurant	restaurant	nouilles	X	1(?)	?	?	N.V.	N.C.A. 3,500,000/g coliformes >24,000/g
252.	probablement bactérienne	7 mars	Port Elgin, Ontario	magasin de détail	?	saucisse	X	1(?)	12	?	V.C., gaz, frissons, enflure	N.C.A. 4,200,000/g
253.	probablement bactérienne	7 mars	Regina, Saskatchewan	domicile	?	thon en boîte de conserve	X	2(?)	7	16	N.V.C.D.	N.C.A. >1000/g
254.	probablement bactérienne	5 mars	Kirkland Lake, Ontario	restaurant du motel	restaurant du motel	sandwich ruben	X	1(?)	3	?	N.V.D.	N.C.A. 8,000,000/g
255.	probablement bactérienne	10 mars	Toronto, Ontario	en transit (avion)	en transit (avion)	salade	X	3(?)	?	?	D.	N.C.A. 1,700,000/g
256.	probablement bactérienne	11 mars	Stirling, Ontario	magasin de détail	?	soupe de pelourdes en boîte de conserve		2(2)	4	12	V.C.D.H., frissons	2 autres boîtes, du même lot et du même magasin, avaient des coupures par câble et un vacuum (vide) peu élevé
257.	probablement bactérienne	15 mars	Markham, Ontario	magasin de détail	?	rôti de boeuf	X	4(?)	?	?	V.D.	boeuf cru: N.C.A. 5,400,000/g

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. PVH	Données cliniques				
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
258.	probablement bactérienne	23 mars	Peterborough, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	pizza	X	2(?)	6-15	?	V.D.	mélange au fromage et à la saucisse: N.C.A. 7,700,000/g
259.	probablement bactérienne	28 mars	London, Ontario	restaurant	?	pizza	X	1(?)	?	?	V.	ingrédient: champignons: N.C.A. >30,000,000/g
260.	probablement bactérienne	29 mars	Bath, Ontario	domicile	domicile	dinde	X	1(?)	6	?	C.D. (avec un peu de sang)	N.C.A. >300,000/g
261.	probablement bactérienne	3 avril	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabricaton	pois congelés		2(2)	?	?	?	matière végétale en décomposition trouvée dans le paquet de pois
262.	probablement bactérienne	4 avril	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	usine de fabrication	vinaigre de cidre de pomme		1(1)	?	?	?	vinaigre avec une odeur anormale et apparence trouble. Produit vieux de 5 ans
263.	probablement bactérienne	5 avril	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	sandwiches aux oeufs, poulet et thon		1(3)	1 1/2	12-24	N.V.C.D.	aliments gardés à 20°C
264.	probablement bactérienne	7 avril	Don Mills, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	thé de papaye à partir des brindilles	X	1(1)	?	?	V.	produit largement contaminé mais les organismes sont morts lorsqu'on en a fait l'examen
265.	probablement bactérienne	9 avril	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	lasagne	X	2(?)	12	?	N.V.C.D.	N.C.A. 1,100,000/g
266.	probablement bactérienne	12 avril	Brantford, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes panées	X	1(?)	8	?	V.D.	N.C.A. 1,330,000/g
267.	probablement bactérienne	15 avril	Mississauga, Ontario	compagnie de traiteur	compagnie de traiteur	sandwiches au rôti de boeuf, jambon et laitue	X	19(?)	18	?	N.V.D.F.	boeuf: N.C.A. 1,400,000/g jambon: N.C.A. 8,900,000/g
268.	probablement bactérienne	18 avril	Kitchener, Ontario	restaurant	restaurant	bifteck de côte	X	1(?)	3 1/2	?	N.V.D.	N.C.A. 1,460,000/g
269.	probablement bactérienne	20 avril	Midhurst, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	oeufs	X	1(?)	?	?	N.	les oeufs étaient pourris N.C.A. 3,000,000/g coliformes >1100/g
270.	probablement bactérienne	28 avril	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	sauce hollandaise	X	4(?)	5-8	?	N.V.D.	N.C.A. >30,000,000/g coliformes fécaux 11,000/g *S. aureus* 4000/g
271.	probablement bactérienne	30 avril	London, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	sandwich au boeuf salé	X	1(?)	6	?	V.C.D.	N.C.A. 1,080,000/g
272.	probablement bactérienne	1 mai	Lindsay, Ontario	où est fait l'emballage de la viande	où est fait l'emballage de la viande	porc	X	3(?)	2-4	?	C.D.	N.C.A. 7,000,000/g. Personnes malades à plusieurs reprises. La viande avait été dégelée avant d'être livrée aux maisons
273.	probablement bactérienne	4 mai	North York, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux patates et rôti de boeuf	X	3(?)	12	?	C.D.	salade: N.C.A. 680,000/g boeuf: N.C.A. 490,000/g
274.	probablement bactérienne	7 mai	Hamilton, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	saumon en boîte de conserve		1(1)	?	?	mal de gorge	boîtes endommagées. Le produit ne semblait pas normal. Il est probable qu'il y ait eu contamination après le processus de stérilisation dû à une fuite
275.	probablement bactérienne	8 mai	Hamilton, Ontario	institution	institution	légumes mélangés	X	≥3(?)	?	?	D.	N.C.A. 6,800,000/g
276.	probablement bactérienne	9 mai	North York, Ontario	domicile	domicile	salade	X	3(?)	48	?	V.D.	N.C.A. 6,000,000/g coliformes 1,100,000/g
277.	probablement bactérienne	11 mai	Mississauga, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	mets chinois (chop suey au boeuf)	X	1(?)	1/2	?	V.H.	boeuf cru N.C.A. >30,000,000/g
278.	probablement bactérienne	13 mai	Belleville, Ontario	magasin de détail	automobile	fromage cheddar		2(?)	6	?	N.V.C.D.	fromage laissé dans l'automobile pendant 3 jours alors que la température était chaude et ensoleillée
279.	probablement bactérienne	14 mai	North York, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux patates	X	4(?)	2	?	C.	N.C.A. 200,000/g
280.	probablement bactérienne	14 mai	Toronto, Ontario	domicile	domicile	gâteau de la forêt noire	X	2(?)	8-9	?	N.V.D.	N.C.A. >30,000,000/g
281.	probablement bactérienne	14 mai	London, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	sauce à la viande	X	2(?)	5-8	?	N.C.D.F., frissons	N.C.A. 550,000/g coliformes fécaux 61,500/g

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
282.	probablement bactérienne	14 mai	London, Ontario	hôtel	hôtel	homard ou rôti de boeuf	X	13(?)	1/2	?	V.	homard: N.C.A. 76,000/g boeuf: N.C.A. 111,000/g
283.	probablement bactérienne	24 mai	Ottawa, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	mets chinois (poulet)	X	1(?)	7	?	V.D.	N.C.A. 11,000,000/g coliformes fécaux 930/g. Le même restaurant a connu une poussée épidémique au mois de mars.
284.	probablement bactérienne	27 mai	Cornwall, Ontario	salle paroissiale	traiteur à domicile	sandwiches aux oeufs	X	21(?)	12-24	?	V.D.P., mal de dos	N.C.A. >30,000,000/g coliformes 21,000/g
285.	probablement bactérienne	29 mai	Tillsonburg, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	salade aux oeufs	X	1(?)	?	?	V.D. avec des selles vertes	N.C.A. 16,900,000/g coliformes >1100/g
286.	probablement bactérienne	1 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	boeuf	X	1(?)	4-5	?	N.D.	N.C.A. >30,000,000/g coliformes fécaux >11,000/g
287.	probablement bactérienne	1-6 juin	Halifax, Nouvelle-Écosse	camp des forces armées	?	lait concentré en boîte de conserve	X	≥3(?)	?	?	N.	le produit avait un goût sûr. Une des huit boîtes analysées contenait des bactéries lactiques. Le contenu de certaines boîtes se séparait de lui-même lorsqu'elles étaient laissées immobiles
288.	probablement bactérienne	3 juin	London, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza		2(?)	2	?	C.D.	ingrédient: champignons: N.C.A. 4,700,000/g
289.	probablement bactérienne	8 juin	Oshawa, Ontario	domicile	domicile	sandwich à la salade aux oeufs	X	1(?)	4 1/2-5	?	V.D.	N.C.A. 2,300,000/g
290.	probablement bactérienne	8 juin	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	sauce à pizza	X	2(?)	1	?	V.C.D.	N.C.A. 17,000,000/g
291.	probablement bactérienne	11 juin	North York, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	pâtisserie au chocolat	X	2(?)	12-24	?	?	N.C.A. >30,000,000/g
292.	probablement bactérienne	14 juin	Ottawa, Ontario	boulangerie	boulangerie	pâtisserie fourrée à la crème	X	1(1)	?	?	N.	seulement une petite quantité de la pâtisserie a été consommée à cause de son mauvais goût N.C.A. 1,500,000/g
293.	probablement bactérienne	20 juin	Ottawa, Ontario	cafétéria	cafétéria	sandwich à la salade au poulet	X	1(?)	8	?	N.V.D.	N.C.A. 6,400,000/g coliformes fécaux 93/g
294.	probablement bactérienne	22 juin	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	pâté de foie	X	1(?)	2	?	V.D., frissons, étourdissements	N.C.A. >30,000,000/g coliformes >110,000/g
295.	probablement bactérienne	27-28 juin	North York, Ontario	magasin de détail	?	lait		5(5)	1	?	D.	le lait était sûr lorsqu'on l'a reçu
296.	probablement bactérienne	2 juillet	Newmarket, Ontario	domicile	domicile	macaroni farci	X	8(?)	24	?	N.D.	N.C.A. 2,200,000/g
297.	probablement bactérienne	3 juillet	Brampton, Ontario	domicile	domicile	champignons	X	6(?)	7	?	V.C.D.	N.C.A. >30,000,000/g coliformes 1,100,000/g
298.	probablement bactérienne	4 juillet	Oshawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	salade au poulet	X	1(?)	16-24	?	N.V.C.D.	N.C.A. 2,000,000/g coliformes fécaux 75,000/g
299.	probablement bactérienne	6 juillet	Alliston, Ontario	hôtel	hôtel	pain de viande à la dinde	X	1(?)	4	?	V.C.D.H.	N.C.A. 1,500,000/g. Les autres aliments aussi avaient des comptes élevés. L'hôtel avait des problèmes de réfrigération durant les 7 jours précédant l'échantillonnage
300.	probablement bactérienne	6 juillet	North York, Ontario	cafétéria	cafétéria	haricots rouges, pois chiches et salade aux patates	X	3(?)	1 1/2-2	24	V.C.D.	fèves: N.C.A. 2,500,000/g pois: N.C.A. 1,800,000/g salade: N.C.A. 770,000/g
301.	probablement bactérienne	6 juillet	North York, Ontario	hôtel	?	mets chinois (riz frit, côtes levées, poulet, crevettes)		2(?)	1	?	?	mauvaise manipulation des aliments et manque de réfrigération adéquate
302.	probablement bactérienne	6 juillet	Surrey, Colombie-Britannique	?	?	cerises		≥3(?)	?	?	V.C.D.	certaines cerises étaient gâtées lorsqu'elles furent mangées
303.	probablement bactérienne	14 juillet	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	carottes	X	1(?)	3	?	V.	N.C.A. 2,400,000/g coliformes fécaux >11,000/g
304.	probablement bactérienne	15 juillet	Hamilton, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	saumon	X	1(?)	4	10	N.V.D.H.	N.C.A. 100,000/g le poisson n'était pas réfrigéré lorsqu'il fut acheté

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de l'éb.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P V H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
305.	probablement bactérienne	17 juillet	Winnipeg, Manitoba	délicatessen	délicatessen	rôti de boeuf	X	2(2)	9 1/2	?	V.C.	N.C.A. 120,000/g coliformes 31,000/g. L'hygiène personnelle n'était pas très bonne
306.	probablement bactérienne	19 juillet	Stratford, Ontario	magasin de détail	?	pizza	X	1(?)	1 1/2	?	N.C.F., faiblesse	N.C.A. 6,000,000/g
307.	probablement bactérienne	21 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	champignons entiers en boîte de conserve		1(1)	10	?	V.	la boîte était bosselée. Le détaillant a été réprimandé pour vendre des produits aussi endommagés
308.	probablement bactérienne	24 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	?	salade au poulet	X	4(?)	14-18	?	N.V.C.D.F., frissons	N.C.A. 4,400,000/g coliformes féceux >11,000/g
309.	probablement bactérienne	25 juillet	North York, Ontario	cafétéria	cafétéria	sandwich au thon	X	1(?)	14	?	V.C.D.F., frissons	N.C.A. 230,000/g
310.	probablement bactérienne	26 juillet	North Bay, Ontario	restaurant	restaurant	porc	X	1(?)	2	?	N.	N.C.A. 260,000,000/g
311.	probablement bactérienne	27 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux fruits de mer (crevette, crabe)	X	1(1)	3/4	?	N.C.F., évanouissement	N.C.A. 14,000,000/g coliformes 240,000/g
312.	probablement bactérienne	27 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois	X	2(?)	5	?	V.C.D.	N.C.A. 200,000/g
313.	probablement bactérienne	29 juillet	Kingston, Ontario	restaurant	restaurant	sauce	X	3(?)	4	?	N.V.C.D.	N.C.A. 160,000/g. La sauce était dans une chaudière de 5 gallons et mise au réfrigérateur
314.	probablement bactérienne	29 juillet	Kingston, Ontario	domicile	domicile	jambon	X	>1(?)	9	?	V.C., étourdissement	N.C.A. 460,000/g
315.	probablement bactérienne	29 juillet	Oshawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza	X	1(?)	12	?	V.C.D.F.	l'ingrédient de remplissage était du porc haché N.C.A. 2,300,000/g coliformes féceux 2400/g
316.	probablement bactérienne	31 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit)	X	1(?)	1	?	C.D.	N.C.A. 400,000/g
317.	probablement bactérienne	juillet	Le Malbaie, Québec	pique-nique	domicile	sandwich au jambon		environ 11(?)	?	12-72, médiane 24	V.D.	3 personnes ont été hospitalisées. Les sandwiches étaient gardés à des températures inadéquates
318.	probablement bactérienne	3 août	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	aliments légers, plat en casserole, ou pâté	X	3(?)	?	?	N.C.D.	aliments légers: N.C.A. 11,000,000/g coliformes 460,000/g streptocoques groupe D 320,000/g plat en casserole: streptocoques groupe D 540,000/g pâté: N.C.A. 90,000/g
319.	probablement bactérienne	8 août	Toronto, Ontario	magasin	?	dîner Kraft (macaroni et fromage)	X	2(?)	1	?	N.V.C.D., faiblesse	N.C.A. 770,000/g
320.	probablement bactérienne	10 août	Oshawa, Ontario	cafétéria	cafétéria	salade (chou, céleri, concombre, radis)	X	1(?)	2 1/2	?	N.C.D.F.	salade de chou et céleri: N.C.A. >30,000,000/g coliformes >2,400,000/g coliformes féceux 430-930/g concombres: N.C.A. 1,320,000/g coliformes féceux 2-400/g radis: N.C.A. 19,000,000/g
321.	probablement bactérienne	13-14 août	North Bay, Ontario	base des forces armées	base des forces armées	veau	X	3(?)	4 1/2-12	?	N.C.D.	N.C.A. 8,800,000/g
322.	probablement bactérienne	15 août	Kingston, Ontario	cafétéria	cafétéria	sandwiches au jambon et poulet et boeuf sur petit pain	X	6(?)	?	?	D.	sandwiches: N.C.A. 850,000-1,500,000/g boeuf: 13,400,000/g
323.	probablement bactérienne	16 août	Toronto, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	fèves germées	X	1(?)	3	24	V.C., frissons	N.C.A. >30,000,000/g coliformes féceux >240,000/g
324.	probablement bactérienne	16 août	St. Albert, Alberta	magasin de détail	magasin de détail	pêches en boîte de conserve		1(1)	?	?	N.	endommagé par un couteau
325.	probablement bactérienne	21 août	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux pommes de terre	X	3(?)	?	?	?	N.C.A. >30,000,000/g *E. coli* >11,000/g

Cata-logage épidémio	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipu-lation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P Y H	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
326.	probablement bactérienne	21-22 août	Alexandria, Ontario	magasin de détail	?	soupe aux pois en boîte de conserve		1(1)	3	une semaine	N.V., gaz, faiblesse générale, étourdissement	l'homme a mangé de la soupe deux fois et a été malade deux fois. Le chien en a été malade. Produit détruit. La boîte était rouillé et avait été endom-magée par un coupoir.
327.	probablement bactérienne	23 août	North York, Ontario	hôtel	hôtel	mets chinois (riz frit)	X	12(?)	6	<24	C.D.	N.C.A. 30,000,000/g coliformes fécaux 24,000/g *S. aureus* 43,000/g. C'est le deuxième épisode à ce restaurant
328.	probablement bactérienne	25 août	North York, Ontario	restaurant	restaurant	crêpes au poulet	X	3(?)	5-6	?	?	N.C.A. 230,000/g coliformes fécaux 24,000/g streptocoques groupe D 210,000/g
329.	probablement bactérienne	25 août	Hamilton, Ontario	machine distributrice	machine distributrice	orangeade en boîte d' conserve (non-gazeuse)	X	1(1)	?	?	?	la boîte était bosselée permettant la fermentation du produit. Odeur de vinaigre. Des bâtonnets gram négatifs ont été trouvés dans le breuvage
330.	probablement bactérienne	27 août	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux haricots	X	3(?)	6	<24	N.D.	N.C.A. 910,000/g
331.	probablement bactérienne	29 août	Kitchener, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	pain de viande au poulet, jambon épicé	X	1(?)	7 1/2	?	V.H.	poulet: N.C.A. 11,700,000/g jambon: N.C.A. >30,000,000/g
332.	probablement bactérienne	30 août	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois	X	2(?)	5 1/2	24	V.C.D.	N.C.A. 540,000/g
333.	probablement bactérienne	31 août	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	bifteck	X	2(?)	1	?	C.D.F.	N.C.A. 5,700,000/g
334.	probablement bactérienne	31 août	Toronto, Ontario	restaurant	?	crême glacée et dinde	X	1(?)	0	?	N.V.C.	crême glacée: N.C.A. 110,000/g coliformes 4,600/g dinde: N.C.A. 350,000/g coliformes 430/g
335.	probablement bactérienne	2 septembre	Erin, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger	X	1(?)	5	?	D.H., douleurs musculaires	N.C.A. >30,000,000/g
336.	probablement bactérienne	6 septembre	London, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza	X	1(?)	6	?	N.V.C., frissons, déshydratation	rempliessage à pizza N.C.A. 2,870,000/g
337.	probablement bactérienne	10 septembre	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	lait 2% dans un contenant en plastique	X	1(?)	6	?	V.D.	N.C.A. >300,000/g
338.	probablement bactérienne	11 septembre	London, Ontario	magasin de détail	?	pois et saumon en boîte de conserve	X	1(?)	3 1/2	?	N.V.	pois: saumon N.C.A. >30,000,000/g coliformes >11,000/g
339.	probablement bactérienne	11 septembre	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	laiterie	lait		1(1)	1	>24	V.C.D.	patient hospitalisé. Le lait n'était pas bon et avait une mauvaise odeur. Autres plaintes
340.	probablement bactérienne	13 septembre	Cambridge, Ontario	domicile	domicile	salade au saumon	X	3(3)	10	?	V.C.	N.C.A. 410,000/g
341.	probablement bactérienne	18 septembre	Winnipeg, Manitoba	restaurant service à l'auto	restaurant service à l'auto	hamburger		2(2)	5	?	N.V.D.	mauvais entreposage des aliments
342.	probablement bactérienne	20 septembre	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	crême glacée	X	1(1)	5-6	?	N.V.D.	N.C.A. >30,000,000/g
343.	probablement bactérienne	21 septembre	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	omelette aux champignons	X	2(2)	1 1/2	?	N.C.	N.C.A. 1,610,000/g coliformes >300,000/g. mauvaise préparation des champignons
344.	probablement bactérienne	22 septembre	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	mollusques, (crevettes, pétoncles, crabe)	X	2(?)	10	?	N.V.C.D., faiblesse	crevettes crues: N.C.A. >30,000,000/g coliformes 24,000/g pétoncles crues: N.C.A. 1,600,000/g coliformes 7,500/g pinces de crabe: N.C.A. 270,000/g
345.	probablement bactérienne	27 septembre	Oshawa, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger	X	1(?)	8	?	N.V.D.	N.C.A. 23,000,000/g coliformes 2400/g
346.	probablement bactérienne	29 septembre	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	salade au poulet	X	1(?)	12	?	N.D.	N.C.A. 3,100,000/g coliformes 240,000/g

Cas-lognage d'épisode	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
347.	probablement bactérienne	30 septembre	Burford, Ontario	banquet dans un aréna	compagnie de traiteur	salade de pommes de terre	x	32(750)	24-30	?	N.V.D., frissons	N.C.A. 10,000,000/g. la salade de pomme de terre n'a pas été réfrigérée pendant 10 heures. Les conditions sanitaires n'étaient pas maintenues chez le traiteur
348.	probablement bactérienne	septembre	Stratford, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich sous-marin contenant du jambon, du salami, de la viande épicée et du fromage	x	1(?)	6 1/2	?	N.V.C.D.F.	N.C.A. 1,800,000/g
349.	probablement bactérienne	4 octobre	Guelph, Ontario	cafétéria	cafétéria	langue de boeuf	x	2(?)	8	?	V.C.D.	N.C.A. 1,200,000/g
350.	probablement bactérienne	4 octobre	Orangeville, Ontario	magasin de détail	?	saucisse	x	3(?)	3 1/2	?	V.D.	N.C.A. >30,000,000/g
351.	probablement bactérienne	5 octobre	Toronto, Ontario	domicile	domicile	jambon tranché et pain de viande	x	1(1)	6	?	V.C.F.	jambon: N.C.A. 1,900,000/g coliformes 4,600/g pain de viande: N.C.A. 1,500,000/g
352.	probablement bactérienne	9 octobre	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	jambon	x	3(?)	12	?	V.C.D.	N.C.A. 2,500,000/g
353.	probablement bactérienne	10 octobre	Midhurst, Ontario	restaurant	restaurant	canard rôti	x	1(?)	6	?	C.D.	N.C.A. 750,000/g streptocoques groupe D 19,500/g
354.	probablement bactérienne	12 octobre	Ottawa, Ontario	restaurant service à l'auto	restaurant service à l'auto	poulet frit	x	1(?)	1/6	?	C.	odeur de sûr poulet cru: N.C.A. 12,000,000/g coliformes fécaux 1500/g
355.	probablement bactérienne	13 octobre	Weston, Ontario	compagnie de traiteur	compagnie de traiteur	jus d'orange sucré, reconstitué en boîte de conserve		1(1)	immédiatement	?	N.C., étourdissement, transpiration, engourdissement	après la première bouchée le patient a noté un goût inhabituel, a eu une sensation d'échauffement à l'intérieur. Le jus avait une mauvaise odeur. On a isolé des bâtonnets Gram négatif dans le jus ce qui a pu causer le goût effervescent. La boîte a probablement coulé par la languette "pull-tab"
356.	probablement bactérienne	16 octobre	Sudbury, Ontario	club	club	sandwich sous-marin	x	2(?)	1	?	V.C.D.	N.C.A. >30,000,000/g
357.	probablement bactérienne	17 octobre	Ottawa, Ontario	boulangerie	boulangerie	pain de viande	x	1(?)	1	?	N.	N.C.A. >30,000,000/g
358.	probablement bactérienne	19 octobre	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	oeufs à la coque cuits durs	x	2(?)	7 1/2	24	N.C.D., faiblesse	N.C.A. 4,700,000-6,000,000/g
359.	probablement bactérienne	20 octobre	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	sauce à la viande et aux tomates	x	1(?)	2 1/4	?	V.D.F., étourdissement, faiblesse	N.C.A. >30,000,000/g
360.	probablement bactérienne	22 octobre	Toronto, Ontario	délicatessen	délicatessen	pain de viande au poulet	x	2(?)	2 1/2-5	?	V.C.D.	N.C.A. 14,000,000/g
361.	probablement bactérienne	23 octobre	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	magasin de détail	jus de pomme et de lime en boîte de conserve		1(1)	immédiatement	6	N.C.D., sensation de brûlure dans l'oesophage	la boîte avait une bosselure de 0,5 cm au niveau du serti. Le jus avait un goût inhabituel.
362.	probablement bactérienne	23 octobre	Morinville, Alberta	délicatessen fine gourmets	délicatessen fine gourmets	?		1(1)	5	3-4	N.C.D.	la chaleur à laquelle on conservait l'aliment était inadéquate et la chaleur à laquelle on réchauffait l'aliment était également inadéquate
363.	probablement bactérienne	25 octobre	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich aux oeufs	x	1(1)	6 3/4	?	N.V.D., étourdissement	N.C.A. 200,000/g
364.	probablement bactérienne	27 octobre-3 novembre	Winchester, Ontario	magasin de détail	?	poudings au riz et poudings au tapioca en boîte de conserve		2(2)	4	?	N.D.H.	des poudings étaient distribués aux enfants, lors du dîner à l'école, et pendant plusieurs jours. Le pouding au riz et le pouding au tapioca avaient une mauvaise odeur
365.	probablement bactérienne	28 octobre	Windsor, Ontario	domicile	domicile	poulet		1(1)	1 1/2	?	V.D.F.P., vision en double	le cou de poulet avait été bouilli et laissé à la température de la pièce pendant toute la nuit
366.	probablement bactérienne	29 octobre	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	soupe aux haricots et bacon	x	3(3)	12	12	V.D.	la soupe avait une mauvaise odeur rappelant celle du vinaigre. Seulement une bouchée a été prise par chacun. La boîte ouverte ne montrait aucun défaut visuel mais contenait des bâtonnets Gram positif

Code-langage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de laboratoire	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
367.	probablement bactérienne	29 octobre	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	usine de fabrication	dinde fumée		2(2)	14-15	20-24	N.V.C.D.	dinde désossée N.C.A. 620,000-360,000,000/g compte de coliformes jusqu'à >1600/g, médiane 17/g
368.	probablement bactérienne	1 novembre	Toronto, Ontario	domicile	domicile	légumes en casserole	x	3(?)	11 1/2-12	24	N.V.C.D.	N.C.A. >30,000,000/g
369.	probablement bactérienne	1 novembre	Loretta, Manitoba	magasin de détail	magasin de détail	jus d'orange en boîte de conserve		2(2)	tôt après avoir bu	?	N.V.	le contenu était noir et il y avait séparation. La boîte coulait au niveau de la languette
370.	probablement bactérienne	5 novembre	Kitchener, Ontario	cafétéria de l'école	?	roulés aux choux	x	2(?)	?	?	?	N.C.A. 1,010,000/g
371.	probablement bactérienne	6 novembre	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au poulet)	x	3(?)	6	24	N.V.C.D.	N.C.A. 1,400,000/g
372.	probablement bactérienne	10 novembre	Newark, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	pain de simili-poulet	x	3(?)	5-10	?	V.	N.C.A. >30,000,000/g streptocoques groupe D >3,000,000/g
373.	probablement bactérienne	14 novembre	Cornwall, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	oeufs	x	5(?)	6	?	éructation, faiblesse	N.C.A. 790,000/g. Les oeufs n'étaient pas assez cuits. La sauce avait également été préparée en grande quantité et un récipient de 4 gallons avait été mis au réfrigérateur
374.	probablement bactérienne	14 novembre	Willowdale, Ontario	domicile	domicile	macaroni et salade au thon	x	6(?)	18	?	V.	N.C.A. 9,200,000/g coliformes 4600/g
375.	probablement bactérienne	15 novembre-12 décembre	Ottawa, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	formule pour bébé en boîte de conserve		1(1)	6 semaines	5	V.D.F.	l'enfant avait consommé 11 boîtes de lait avant que la mère entende parler du rappel de ce produit. La dernière boîte dans la caisse était bombée et elle coulait au niveau de l'agrafe latérale
376.	probablement bactérienne	16 novembre	Kitchener, Ontario	domicile	domicile	jambon	x	5(?)	1-2	?	C.	N.C.A. >30,000,000/g
377.	probablement bactérienne	16 novembre	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	automobile	pâté de poulet	x	4(4)	9	5	C.D.N.	la tarte avait été laissée dans l'automobile pendant 3 heures. Un peu plus tard, la tarte a commencé à sentir mauvais. On en a isolé du *Clostridium perfringens* et du *Escherichia coli*
378.	probablement bactérienne	19 novembre	King City, Ontario	hôtel	hôtel	crème glacée	x	3(8)	5-6	?	N.V.C.D.	N.C.A. 1,100,000/g coliformes fécaux 930/g la cuiller à crème glacée était contaminée
379.	probablement bactérienne	20 novembre	Toronto, Ontario	domicile	domicile	hamburger	x	2(?)	4	?	D.	N.C.A. >30,000,000/g
380.	probablement bactérienne	21 novembre	Midhurst, Ontario	domicile	domicile	sandwich sous-marin fromage, capicolle, jambon, salami	x	4(?)	1/2-5	?	V.D.	N.C.A. 214,000,000/g coliformes fécaux 2400/g
381.	probablement bactérienne	21 novembre	Toronto, Ontario	hôtel	hôtel	cocktail de fruits de mer	x	2(?)	4	?	V.C.D.	N.C.A. 2,800,000/g
382.	probablement bactérienne	24 novembre	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich au saumon	x	1(?)	3-3 1/2	?	V.H., étourdissement	N.C.A. 920,000/g
383.	probablement bactérienne	24 novembre	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	jambon	x	35(?)	26-36	?	V.C.D.H.F., douleurs musculaires	N.C.A. 1,200,000/g
384.	probablement bactérienne	27 novembre	Toronto, Ontario	domicile	?	hamburger	x	4(?)	8-10	?	N.C.D.F.	hamburger cru N.C.A. >30,000,000/g
385.	probablement bactérienne	27 novembre	Maple Ridge, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon mis en conserve à domicile	x	2(2)	4	?	V.D.	reste de sandwich au saumon >1,000,000/g staphylocoques coagulase négatif
386.	probablement bactérienne	29 novembre	London, Ontario	magasin de détail	?	pain au persil, boeuf salé et pepperoni bifteck	x	1(?)	2	?	C.D.	N.C.A. 5,400,000- >30,000,000/g
387.	probablement bactérienne	novembre	Port Rowan, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	crevettes en boîte de conserve		1(?)	10	?	N.V.	le produit était vieux. La boîte était rouillée au niveau de l'agrafe latérale et coulait
388.	probablement bactérienne	1 décembre	Brantford, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	salade de pommes de terre	x	1(?)	15	?	N.C.D.	N.C.A. 30,000,000/g

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques				
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
389.	probablement bactérienne	2 décembre	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	jambon	x	12(?)	24-36	?	V.C.D.H.F., douleur musculaire	N.C.A. 890,000/g. Même restaurant impliqué comme cité précédemment
390.	probablement bactérienne	2 décembre	Toronto, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	boeuf salé	x	1(?)	6	<24	N.C.D.	N.C.A. 360,000/g
391.	probablement bactérienne	5 décembre	London, Ontario	cafétéria du collège	cafétéria	boeuf salé	x	1(?)	2-2 1/2	?	V.C.	N.C.A. 420,000/g
392.	probablement bactérienne	6 décembre	Toronto, Ontario	taverne	taverne	salade	x	8(?)	8	?	N.V.D.	N.C.A. >30,000,000/g
393.	probablement bactérienne	8 décembre	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	domicile	boeuf salé en boîte de conserve		1(1)	1	6	N.V.C.D.	la boîte a été ouverte et a été laissée à la température de la pièce pendant 48 heures avant que le produit soit consommé
394.	probablement bactérienne	12 décembre	Brantford, Ontario	magasin de détail	?	épaule de porc	x	3(?)	6	?	N.V.D.	N.C.A. >30,000,000/g streptocoques groupe D >3,000,000/g coliformes fécaux 1,100,000/g
395.	probablement bactérienne	17 décembre	North York, Ontario	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	salade de pommes de terre	x	6(?)	2-4	48	N.V.D.H.	N.C.A. >30,000,000/g laissé à la température de la pièce
396.	probablement bactérienne	18 décembre	North York, Ontario	cafétéria	cafétéria	sandwich aux oeufs	x	1(?)	3-5	?	N.V.H., faiblesse	N.C.A. 520,000/g
397.	probablement bactérienne	20 décembre	Oshawa, Ontario	restaurant	?	mets chinois (riz frit au poulet)	x	2(?)	1 1/2	?	V.D.	N.C.A. 167,000/g
398.	probablement bactérienne	20 décembre	North York, Ontario	restaurant	restaurant	riz, concombres, crevettes et crabe	x	5(?)	4	?	C.D.	riz: N.C.A. >30,000,000/g concombres, crevettes, crabe: N.C.A. 430,000-4,100,000/g coliformes 40-24,000/g
399.	probablement bactérienne	27 décembre	Waterloo, Ontario	restaurant	restaurant	biftecks	x	3(?)	2 1/2	?	V.C.	N.C.A. 2,100,000-10,100,000/g coliformes 2400/g
400.	probablement bactérienne	28 décembre	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	saucisse d'été	x	1(?)	2	?	V.C.D., transpiration abondante, douleur musculaire	N.C.A. 3,000,000/g
	INCONNU - PROBABLEMENT BACTÉRIES OU MOISISSURES OU LEVURES											
401.	probablement bactéries ou levures	25 janvier	Montréal, Québec	magasin de détail	?	dattes avec noyaux		1(1)	?	?	C.	goût très fort de fermentation
402.	probablement bactéries ou levures	23 mars	Toronto, Ontario	restaurant	usine de fabrication	jus de pomme en boîte de conserve		1(?)	immédiatement	?	V.	le produit avait mauvais goût et une odeur de vinaigre de cidre. D'autres plaintes avaient été reçues à cause de la fermentation du jus de pomme avant sa pasteurisation et sa mise en boîte
403.	probablement bactéries ou levures ou moisissures	30 août	Toronto, Ontario	domicile	domicile	gâteau aux fraises	x	1(?)	4-6	?	D.	N.C.A. >30,000,000/g il y avait croissance de levures et de moisissures sur le gâteau
404.	probablement bactéries ou levures ou moisissures	27 août	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	margarine	x	2(?)	8-12	?	C.D.	N.C.A. 2,400,000/g levures et moisissures 170,000/g coliformes 110,000/g
405.	probablement bactéries ou levures	1 décembre	Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard	magasin de détail	?	jus de raisins rouges non-sucré		1(1)	12	?	F.	produit fermenté
	INCONNU - PROBABLEMENT ANIMALE											
406.	probablement toxine paralysante de mollusque	23 août	St. George, Nouveau-Brunswick	restaurant	?	palourdes en grande friture		1(1)	2 1/2	12	N.V.H., faiblesse engourdissement des bras et des jambes, difficulté à respirer et à rester debout	

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
407.	probablement toxine paralysante de mollusques	17 septembre	Fanny Bay, Île de Vancouver, Colombie-Britannique	comptoir d'aliments légers	?	huîtres fumées	X	3(3)	immédiatement	1/2	sensation de picotement	huîtres fumées: 64 µg de toxine paralysante de mollusques/100 g
408.	probablement toxine de scombroïde	26 mars	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	hareng fumé		1(1)	10 minutes	2	N., évanouissement, étourdissement, souffle court et sensation de picotement dans les doigts	
	INCONNU - PROBABLEMENT CHIMIQUE											
409.	probablement cuivre	mars	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	coca-cola		≥3(?)	5-10 minutes	?	V.,H.	Cette compagnie a eu le même problème l'année dernière et elle avait accusé un tuyau de cuivre défectueux dans l'une de ses distributrices de soda
410.	probablement étain	8 mars	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	usine fabrication	champignons en boîte de conserve	X	1(1)	2 1/2-5	36	N.V.C., frissons, faiblesse	l'intérieur de la boîte était noir et corrodé. Étain 38 ppm
411.	probablement étain	26 avril	Vancouver Nord, Colombie-Britannique	magasin de détail	domicile	jus d'ananas en boîte de conserve		2(2)	2	?	?	les consommateurs avaient laissé le jus dans la boîte sans la réfrigérer pendant > 36 heures. L'intérieur de la boîte était devenu noir et le contenu avait une odeur désagréable
412.	probablement étain	26 mai	London, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	champignons en boîte de conserve		2(2)	quelques heures	?	?	il y avait sur la boîte beaucoup de corrosion par piqûres. Une boîte du même lot, qui était moins corrodée, contenait 66 ppm d'étain
413.	probablement étain	10 novembre	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	magasin de détail	tomates en boîte de conserve	X	1(1)	1	26	N.C.H., étourdissement	les sertis étaient rouillés et le crochet du couvercle était trop court. Le vernis (laque) était piqué. Goût d'étain. Étain 41.5 ppm.
414.	probablement métal	6 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	pâté de tomate boîte de conserve		2(2)	≥12	>72	N.	désétamage évident le long de l'agrafe latérale et sur le couvercle mis en place par le conserveur
415.	probablement métal	22 mai	Kitchener, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	haricots en boîte de conserve		1(1)	1 1/2	26	N.V.	le contenu était laiteux. Il y avait un trou dans la boîte et l'intérieur était très rouillé
416.	probablement métal	26 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	fraises en boîte de conserve		1(1)	10	?	N.	la boîte était corrodée et bombée. D'autres boîtes provenant du même lot étaient également bombées
417.	probablement métal	5 juillet	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	tomates entières en boîte de conserve	X	1(?)	?	?	?	le vernis (laque) à l'intérieur de la boîte s'enlevait par plaque et la boîte était rouillée à ces endroits. Le détaillant avait plusieurs boîtes du même produit, sur ses étagères, et elles étaient bombées de façon réversible
418.	probablement métal	30 juillet	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	?	choucroute en boîte de conserve		2(2)	1/2	?	N.C., gaz	goût métallique
419.	probablement métal	13 décembre	Don Mills, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	moitiés de pêche en boîte de conserve		1(1)	1/2	?	C.	désétamage de l'intérieur de la boîte
420.	probablement composé rance	15 mars	Penticton, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	arachides		6(6)	?	?	?	les arachides étaient rances et sentaient mauvaises
421.	probablement composé rance	juillet	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	usine de fabrication	céréales pour bébés		1(1)	?	?	?	les céréales avaient une odeur de peinture. Le produit était périmé
422.	probablement éthoxyquine	9 avril	Calgary, Alberta	magasin de détail	magasin de détail	liqueur douce en bouteille	X	1(?)	?	?	?	le produit avait un goût métallique persistant. Le breuvage était trop vieux et il y a eu formation d'éthoxyquine
423.	probablement pesticide	28 août	Tichborne, Ontario	magasin de détail	?	fraises congelées	X	2(2)	6	?	N.V., étourdissement, yeux enflés	
424.	probablement pesticide	12 septembre	Richmond Hill, Ontario	magasin de détail	?	céleri		2(2)	quelques minutes	<1	brûlure de la bouche et des lèvres et rougeur du visage	
425.	probablement formaldéhyde	10-24 juillet	Thornhill, Ontario	usine de fabrication	usine de fabrication	sirop d'érable	X	2(2)	?	continuelle avec consommation continue	fatigue, malaises, douleur général	on a trouvé du formaldéhyde en trace dans le produit cinq semaines après la plainte. L'utilisation de paraformaldéhyde, afin de garder les trous pour les gouttières ouverts, n'est pas autorisée au Canada

Code-lisage d'épisode	Etiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de laboratoire	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Etablissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
426.	probablement dissolvant	6 mars	North York, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger	x	2(?)	18	?	C.D.H.	on a remarqué que le hamburger avait un goût de pétrole
427.	probablement chimique	25 février	Calgary, Alberta	magasin de détail	ferme	raisins	x	≥2(?)	tôt après consommation	?	N., douleurs dans la poitrine	goût désagréable et odeur inhabituelle. On a trouvé 3 ppm de pesticide biphényl sur les raisins. D'autres plaintes ont été reçues. Le produit a été enlevé du marché
428.	probablement chimique	27 février	Hunteville, Ontario	domicile	?	laitue		1(1)	8	?	V.C.	2 cochons d'Inde ont également mangé de la laitue et sont morts 18-24 heures plus tard. Une contamination par produits chimiques est soupçonnée
429.	probablement chimique	6 mars	London, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	jus de citron reconstitué en bouteille		1(1)	?	?	?	le produit a été laissé sur étagère trop longtemps. Le jus n'avait pas une couleur normale
430.	probablement chimique	15 mars	North York, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	jus de raisin en boîte de conserve		1(1)	3 1/2	24	N.V.C.D.	produit vieux et décoloré
431.	probablement chimique	2 avril	Hamilton, Ontario	magasin détail	usine de fabrication	cola en bouteille		2(2)	10	?	?	le goût était fort et amer
432.	probablement chimique	21 avril	Edmonton, Alberta	hôtel	usine de fabrication	bacon		1(?)	immédiatement	?	brûlement intense dans la bouche	le patient a été hospitalisé. Le pH du produit était >12 et la concentration de sel était de 6.4%
433.	probablement chimique	28 avril	Montréal, Québec	magasin de détail	?	fromage cheddar	x	1(1)	rapide	?	sensation de brûlure dans l'abdomen	sorbate: 2000 ppm niveau de tolérance: 3000 ppm
434.	probablement chimique	25 août	Thunder Bay, Ontario	magasin de détail	?	filets de sole		≥2(5)	12	?	N., mauvais goût dans la bouche	le poisson avait une forte odeur de produit chimique
435.	probablement chimique	10 septembre	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	usine de fabrication	lait	x	1(1)	1	24	V.C.D.	l'enfant a été hospitalisé. Le lait avait un goût et une odeur désagréables. D'autres plaintes ont été reçues. On a soupçonné la présence de produits chimiques de rinçage dans le lait
436.	probablement chimique	14 septembre	Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard	magasin de détail	?	café instantané	x	2(2)	immédiatement	?	brûlure dans la bouche	le produit avait une odeur âcre
437.	probablement chimique	11 novembre	Iberville, Québec	magasin de détail	?	hareng mariné dans le vinaigre en boîte de conserve		1(1)	1-1/2	?	N.C.	la boîte était bombée et le produit n'aurait pas dû être consommé après 1977
438.	probablement chimique	14 novembre	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	ananas tranché en boîte de conserve		1(?)	1 1/2	?	V.	la boîte était partiellement déformée. C'était probablement un vieux produit
439.	probablement chimique	27 novembre	Verier, Ontario	magasin de détail	?	jus de tomate en boîte de conserve		3(4)	6 1/2 - 12 13	12 13	V.C.D., faiblesse	les extrémités de la boîte étaient rouillées. Il y avait eu oxydation à l'intérieur de la boîte
	INCONNUE											
440.	?	5 janvier	Cranbrook, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	lait (pasteurisé)		2(2)	1/2	3-7	N.C.D.	
441.	?	10 janvier	Whitchurch, Ontario	restaurant mets à emporter	?	boeuf au légumes		2(?)	6	?	N.V.C.D., gaz	
442.	?	10 janvier	North York, Ontario	restaurant	restaurant	côtes levées, crème glacée ou crème fouettée		3(3)	8	?	V.C.	
443.	?	14 janvier	Pentiston, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon en casserole		2(2)	3 1/2	36	N.C.D.F.P.	
444.	?	15 janvier	Ottawa, Ontario	domicile	?	aile de poulet		2(?)	3	?	N.V.D., faiblesse	
445.	?	16 janvier	Dundas, Ontario	domicile	?	saumon cuit à la vapeur		2(?)	8	?	N.C.	
446.	?	18 janvier	St. Albert, Alberta	boulangerie	?	gâteau		2(2)	20 minutes-2 1/2 h	?	N.V.C.D.	
447.	?	21 janvier	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet		4(4)	3-4	24-48	C.D.	

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
448.	?	21 janvier	Regina, Saskatchewan	restaurant mets à emporter	?	pizza		2(?)	10 minutes	24	V., étourdissements	
449.	?	22 janvier	Gravenhurst, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit, salade de chou ou pommes de terre frites		6(6)	1/2-12	12-24	N.V.C.D.	
450.	?	23 janvier	Scarborough, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit ou salade au macaroni		4(?)	8	?	V.D.	
451.	?	23 janvier	Montréal, Québec	restaurant mets à emporter	domicile	ragoût		6(?)	5	3	N.V.C.	
452.	?	24 janvier	Peterborough, Ontario	?	?	homard		6(?)	25	?	V.C.F.H., frissons	
453.	?	26 janvier	Goderich, Ontario	magasin de détail	?	porc		2(?)	8	?	N.D.H.	
454.	?	28 janvier	Trenton, Ontario	magasin de détail	?	palettes de chocolat		6(6)	12	48	V.C.D.F.	
455.	?	29 janvier	Regina, Saskatchewan	restaurant mets à emporter	?	poulet rôti		5(?)	8	24	V.D.	N.C.A. 89,000/g
456.	?	29 janvier	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	tarte au coconut ou gâteau au chocolat		2(4)	4-5	12	N.V.C.D.	
457.	?	janvier	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	soupe en conserve chunky au boeuf		3(3)	8-9	14-15	V.C.D.F.	
458.	?	3 février	Papineauville, Québec	magasin de détail	?	mandarines		2(2)	?	?	?	
459.	?	5 février	Montréal, Québec	magasin de détail	?	pâté à la viande		2(2)	6-8	8	N.V.C.D.	
460.	?	février 7, 8	Gondola Point, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	?	gâteaux au caramel		≥3(?)	7-7 1/2	?	V.	
461.	?	8 février	North York, Ontario	restaurant mets à emporter	?	salade de pommes de terre		3(?)	11	24	?	
462.	?	9 février	Burlington, Ontario	restaurant	?	fruits de mer en casserole		2(?)	4 1/2	?	C.D.	
463.	?	10 février	Windsor, Ontario	restaurant-minute	?	?		2(?)	3	?	N.V.	
464.	?	10 février	Canning, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	cristaux aromatisés à l'orange		3(3)	5 minutes	1-5	C.	
465.	?	12 février	North York, Ontario	restaurant	?	mets chinois		2(?)	1	?	V.C.	
466.	?	13 février	St. John's, Terre-Neuve	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	poulet ou croustilles		2(?)	5-7	?	V.C.D.	
467.	?	13 février	Ste. Anne-de-la Pérade, Québec	?	?	pommes de terre frites et croustilles		20(?)	tôt après avoir mangé	plusieurs heures	?	
468.	?	15 février	Burnaby, Colombie-Britannique	domicile	?	roulés aux saucisses		2(2)	6-8	10	N.V.C.P.	
469.	?	16 février	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	champignon en boîte de conserve		2(2)	4-5	16	N.V.C.D.F.	
470.	?	16 février	Toronto, Ontario	marché de viande	?	biftecks		2(2)	1-2	4-5	N.C.D.	les biftecks avaient un goût et une odeur désagréables
471.	?	17 février	Markham, Ontario	restaurant	?	?		3(?)	8-12	?	V.D.	

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V R	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
472.	?	18 février	London, Ontario	domicile	?	gâteau au chocolat		2(?)	14	?	V.D.H., membres douloureux	
473.	?	18 février	Montréal, Québec	restaurant	?	?		3(3)	10-17	7-9	N.V.C.D.	
474.	?	19 février	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	bonbons au chocolat		2(2)	3-4	24-36	N.V.	
475.	?	19 février	Minburn-Vermilion, Alberta	restaurant mets à emporter	?	?		4(?)	12	?	C.D.	
476.	?	19 février	Woodstock, Ontario	magasin de détail	?	boeuf		3(?)	?	?	N.D.	
477.	?	21 février	Sault Ste. Marie, Ontario	domicile	?	oeufs, riz, veau, pommes de terre ou pouding		5(5)	2-3	?	N.V.C.D.H.	
478.	?	21 février	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	jus d'orange congelé		3(3)	1/2	5-9	V.D.F.	
479.	?	22 février	Toronto, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	pâté à la viande	-	2(2)	1/2 - 4	24	C.H., étourdissement	vieux produit
480.	?	24 février	Winnipeg, Manitoba	magasin	?	abricots secs		2(?)	?	?	?	
481.	?	25 février	Cranbrook, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	bifteck ou crème sûre		2(2)	2	6-12	N.V.C.D.	
482.	?	26 février	Delta, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet frit		5(5)	31 1/2-37 1/2	24-35 1/2	N.V.C.F. H.P.	
483.	?	26 février	Campbell River, Colombie-Britannique	compagnie de traiteur	compagnie de traiteur	rôti de boeuf et sauce		18(80)	24-48	?	N.V.D.	
484.	?	27 février	North York, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		2(?)	1	?	N.V.C.	
485.	?	28 février	Nicholson Point, Kingston, Ontario	magasin de détail	?	arachides		2(?)	8-16	?	N.V.D.	
486.	?	28 février	Parry Sound, Ontario	domicile	?	langue en gelée		2(?)	?	?	V.D.	
487.	?	1 mars	Markham, Ontario	magasin de détail	?	vinaigrette pour salade		3(?)	8-12	?	V.D.	
488.	?	2 mars	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	roulés aux saucisses		2(?)	2-14	?	N.V.D.	
489.	?	3 mars	Brantford, Ontario	magasin de détail	?	hamburger	x	3(?)	7	?	N.V.D.	hamburger cru N.C.A. 4,100,000/g coliformes fécaux 6000/g
490.	?	3 mars	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	oranges		2(?)	5	4 jours	V.C.D.	
491.	?	3 mars	Seal Cove, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	mélasse		2(2)	8 1/2	4-36	V.D.	boîtes de mélasse bombées
492.	?	5 mars	Milton, Ontario	domicile	?	pâté à la viande		2(?)	18-24	?	V.D., fièvre	
493.	?	8 mars	Toronto, Ontario	domicile	?	pizza		2(?)	1	?	?	
494.	?	8 mars	Loretto, Manitoba	magasin de détail	?	beurre d'arachide		3(3)	peu après consommation	?	D.	
495.	?	8,10,12 mars	Toronto, Ontario	boulangerie	?	gâteau au café et à la crème sûre		3(3)	12-14	?	V.D., affaiblissement subit	
496.	?	9 mars	Niagara Falls, Ontario	domicile	?	veau au chili		2(?)	4	?	N.V.C.D.F.H.	

Classement chronologique	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
497.	?	10 mars	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	fromage		3(?)	1	?	V.	
498.	?	11 mars	Sydenham, Ontario	camp	?	?		11(?)	?	?	?	
499.	?	11 mars	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	poulet frit ou salade de pommes de terre		2(3)	6	14-24	N.V.C.	
500.	?	13 mars	Nanaimo, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saumon émietté en boîte de conserve		3(3)	28-35	10-36	V.C.D., étourdissement et sensation de brûlure dans l'estomac	
501.	?	13 mars	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	poulet		3(3)	2 1/2-3	>24	N.C.V.D.	
502.	?	14 mars	Timmins, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		4(?)	5	?	V.D.	
503.	?	14 mars	Maple Ridge, Colombie-Britannique	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	poulet frit ou salade de pommes de terre		2(4)	7	16	N.C.D.H.	
504.	?	14 mars	Grand Bank, Terre-Neuve	magasin de détail	?	coca-cola en bouteille		2(2)	1/4	?	N., gaz	
505.	?	16 mars	Richmond, Colombie-Britannique	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		3(3)	1/2-1	24	N.V.C.D.F.P.	
506.	?	18 mars	Toronto, Ontario	delicatessen	?	boeuf salé		3(?)	?	?	N.C.	
507.	?	19 mars	North York, Ontario	magasin de détail	?	fromage Jarlsberg		6(6)	16-20	96	V.	
508.	?	19 mars	North York, Ontario	magasin de détail	?	beurre d'arachide		2(?)	2 1/2	?	N.V.C.D.F., frissons	
509.	?	19 mars	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	bonbon au chocolat		2(?)	4	?	N.V.	
510.	?	20 mars	Radium, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	salade de chou, crevettes et sauce pour fruits de mer		2(2)	1-2	?	N.V.C.D.H.	
511.	?	23 mars	St. Albert, Alberta	magasin de détail	?	jambon tranché		3(3)	11	18	N.V.C.D.	
512.	?	27 mars	Cobourg, Ontario	magasin de détail	?	viande Kolbassa		2(2)	?	?	V.D.	
513.	?	28 mars	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	palourdes		2(2)	5 1/2-10 1/2	?	N.V.C.D.	
514.	?	28 mars	Montréal, Québec	magasin de détail	?	jambon, viande ou tarte à la crème		9(12)	34-47	24	N.V.D.F.	
515.	?	29 mars	Hamilton, Ontario	domicile	?	ragoût		4(?)	?	?	V.C.	
516.	?	30 mars	Surrey, Colombie-Britannique	domicile	?	tartinade à sandwich au saumon (saumon en boîte de conserve)		2(2)	3/4 - 1	?	troubles visuels, maux de tête, difficulté à parler et à avaler, sensation de faiblesse et d'étourdissement et incapacité de garder son équilibre	
517.	?	31 mars	Toronto, Ontario	taverne	?	boeuf froid		2(?)	13 1/2	?	N.	

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
518.	?	30 mars	Belleville, Ontario	magasin de détail	?	haricots verts en boîte de conserve		2(2)	4	?	V.C., enflement, frissons	
519.	?	30 mars	Fort Saskatchewan, Alberta	restaurant	restaurant	mets chinois (riz, crevettes)		2(?)	1-2	?	N.V.D.H., frissons	
520.	?	mars	Longueuil, Québec	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	poulet		5(5)	2-7	?	N.V.C.D., faiblesse	
521.	?	mars	Lower Sackville, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	?	champignons en boîte de conserve		3(3)	12-24, 3-4	?	D., frissons, déshydratation, faiblesse	
522.	?	1 avril	Weyburn, Saskatchewan	?	?	?		7(13)	?	environ 24-48	V.C.D.	3 personnes ont été hospitalisées. Un certain nombre d'aliments consommés à la maison ou au restaurant pourraient être responsables
523.	?	2 avril	Brockville, Ontario	restaurant mets à emporter	?	lait fouetté ou crème glacée		3(?)	23-26	?	V.D.	
524.	?	2 avril	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (porc en grande friture, crevettes rouges en grande friture et chop suey)		2(2)	11-12	36	N.V.D.P.	
525.	?	2 avril	Burnaby, Colombie-Britannique	restaurant-minute	?	rondelles d'oignon		2(2)	1-5	24-72	N.V.C.D.F.	
526.	?	2-3 avril	St. Stephen, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	?	sirop d'érable		3(3)	5 1/2	?	N.V.D.	
527.	?	3 avril	Woodstock, Ontario	magasin de détail	?	jambon		2(?)	10	?	V.D.	
528.	?	3 avril	Toronto, Ontario	restaurant	?	hamburger avec fromage		4(?)	8	?	V.C.D.	
529.	?	3 avril	Hay River, Territoires du Nord-Ouest	magasin de détail	?	formule pour bébé		1(1)	?	?	?	plusieurs plaintes au sujet du même lot ont été reçues
530.	?	5 avril	Welland, Ontario	magasin de détail	?	pommes de terre et haricots en boîte de conserve		2(?)	10	?	V.	
531.	?	5 avril	Oakville, Ontario	magasin de détail	?	gâteau au fromage et aux cerises		3(?)	10-15	?	?	
532.	?	5 avril	Windsor, Ontario	restaurant-minute	?	chili dogs		3(3)	3-4	?	C.D.	
533.	?	6 avril	Victoria, Colombie-Britannique	domicile	domicile	macaroni et fromage		4(4)	3 - 4 1/2	8-12	N.V.C.D.F.P.	
534.	?	8 avril	Saskatoon, Saskatchewan	domicile	?	jambon, riz ou salade aux haricots et laitue		2(2)	3-4	12	N.V.C.D., frissons	
535.	?	10 avril	Coquitlam, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit, chow mein, poulet pané aux amandes)		2(2)	12	24	N.C.F.	
536.	?	10 avril	North York, Ontario	restaurant	?	soupe à l'oignon, gnocchi ou pain		2(?)	10 minutes	?	V.H.	
537.	?	10 avril	Montréal, Québec	magasin de détail	domicile	margarine		3(3)	10	1	N.	
538.	?	10 avril	Montréal, Québec	magasin de détail	?	aiglefin farci avec crevettes		3(3)	48	168	C.D.F.	
539.	?	11 avril	London, Ontario	école	?	hamburger		12(?)	20 minutes -4	?	V.C.	

Cote-logage épidémio	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. PVH	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
560.	?	13 avril	St. John's, Terre-Neuve	domicile	domicile	tourtières		2(?)	4	21	N.V., salivation, rougeur, soif	
561.	?	14 avril	Winnipeg, Manitoba	compagnie de traiteur	?	mets chinois (côtes levées, crevettes)		2(2)	?	?	?	
562.	?	14 avril	Harbour Grace, Terre-Neuve	?	?	morceaux de boeuf en conserve et oignons en sauce		4(4)	?	?	V.D.	
563.	?	15 avril	Williams Lake, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	palette de chocolat		2(2)	2-12	?	V.D.	
564.	?	15 avril	Labrador City, Terre-Neuve	magasin de détail	?	?		2(2)	?	?	V.D.	
565.	?	17 avril	Hamilton, Ontario	restaurant-minute	?	hamburger		2(?)	3 1/2-7 1/2	?	V.C.D.	
566.	?	17 avril	Ottawa, Ontario	restaurant de l'hôtel	?	pâtisseries avec chair de crevettes		10(?)	3-5	?	N.V.C.D.	les clients et les membres du personnel ont été malades
567.	?	19 avril	Cottam, Ontario	restaurant-minute	?	beignets		2(?)	2 1/2-3	?	N.V.C.D., frissons	
568.	?	21 avril	Montréal, Québec	restaurant	?	pizza		3(3)	3/4	3	N.V.C.D.	
569.	?	22 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	pizzas		2(2)	3-9	36-38	N.V.C.D.	
570.	?	22 avril	Richmond, Colombie-Britannique	domicile	domicile	confiture-maison		2(2)	?	?	N.C., étourdissements	
571.	?	23 avril	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (bouchées de poulet aigre-doux, boeuf, foo yong aux oeuf, riz frit)		2(2)	4-8	?	N.V.F., sensation d'enflement	
572.	?	23 avril	St. Jacobs, Ontario	restaurant	?	mets		28(?)	14	?	C.D.	
573.	?	24 avril	Fergus, Ontario	magasin de détail	?	viande		2(?)	2-3	?	V.C.D.	
574.	?	24 avril	Montréal, Québec	magasin de détail	?	bifteck		2(2)	1 1/2	4	N.C.	
575.	?	25 avril	Dunnville, Ontario	restaurant-minute	?	poulet frit		2(?)	1/2	?	N.V.H.	
576.	?	28 avril	Kimberley, Colombie-Britannique	hôtel	hôtel	salade de chou		≥30(>100)	10	>24	V.C.D.F.H., malaise	
577.	?	29 avril	White Rock, Colombie-Britannique	restaurant	?	escargots		2(2)	1/2	6-7	N.D.F.P.	
578.	?	30 avril	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	soupe crème de champignons en boîte de conserve		2(?)	5	?	N.V.C., étourdissement	
579.	?	avril	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	boeuf		2(2)	?	?	C.D.	
580.	?	1 mai	Penticton, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	poulet barbecue, salade de chou, ou salade de pommes de terre		3(4)	2-4	12-24	N.V.C.D., F.P.	
581.	?	3 mai	Milford, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	magasin de détail	fromage à tartiner		3(3)	?	?	C.D.	le produit était périmé, décoloré et vec

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
562.	?	5 mai	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	?	hamburger		4(?)	1/4	?	N.	
563.	?	7 mai	London, Ontario	domicile	?	gâteau au fromage et aux cerises	X	3(?)	6 1/2	?	V.C.D.F.H., étourdissement	N.C.A. 50,000/g
564.	?	8 mai	Windsor, Ontario	magasin de détail	?	salade de pommes de terre		2(?)	3-4	?	N.V.C.D., frissons	
565.	?	8 mai	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	lait fouetté		2(2)	4-13	?	N.V.D.F.	
566.	?	8 mai	North Battleford, Saskatchewan	pique-nique	?	?		3(10)	3	12	V.D.	
567.	?	9 mai	Ottawa, Ontario	domicile	?	viande fumée	X	2(?)	3	?	V.D.	N.C.A. 9,200,000/g
568.	?	9 mai	Guelph, Ontario	magasin de détail	?	côtelettes de porc		3(?)	12	?	V.	
569.	?	9 mai	St. Catharines, Ontario	boulangerie	?	pâté à la viande		2(?)	2 1/2	?	N.V.	
570.	?	9 mai	Didsbury, Alberta	magasin de détail	?	jus de tomate et pelourdes		2(?)	1-4	?	?	les autres plaintes qui ont été reçues au sujet de ce produit étaient un goût désagréable et une séparation des ingrédients
571.	?	10 mai	Toronto, Ontario	restaurant	?	mets chinois (soupe aux oeufs, fèves germées, chou, crevette ou bifteck)		2(?)	2 1/2	?	N.V.C.D.	
572.	?	10 mai	Lindsay, Ontario	école	?	jus de pomme, poulet ou huile maïs		12(17)	5-60 minutes, médiane 20 minutes	2-48, médiane 24	N.V.C. brûlures d'estomac) H., étourdissements, faiblesse, frissons	
573.	?	12 mai	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	bonbons au sucre d'érable		3(?)	3 1/2	?	V.D.	
574.	?	13 mai	Prince Rupert, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisse d'été		2(3)	3-12	2-72	N.V.C.D.F., faiblesse	
575.	?	14 mai	Windsor, Ontario	restaurant	?	saucisse polonaise		2(?)	1/2	?	N.C.D.	
576.	?	14 mai	North York, Ontario	domicile	?	salade de pommes de terre		10(?)	3	<24	?	
577.	?	14 mai	Burnaby, Colombie-Britannique	domicile	?	fondue au boeuf		3(5)	4-5	10	V.	
578.	?	16 mai	Regina, Saskatchewan	domicile	?	saucisses		2(?)	5	18	V.D.	
579.	?	17 mai	Guelph, Ontario	magasin de détail	?	maïs en crème en boîte de conserve		1(2)	2	?	V.C., transpiration	2 enfants ont mangé le maïs mais celui qui a été malade avait consommé la moitié de la boîte, celui qui se sentait bien seulement une cuillère à thé. Produit périmé
580.	?	17 mai	Thornhill, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille		1(1)	?	?	C., brûlures d'estomac	vomissements. La bière avait un goût inhabituel et avait une odeur de fermentation
581.	?	18 mai	Don Mills, Ontario	magasin de détail	?	saucisses de porc		6(6)	?	?	V.D.	
582.	?	20 mai	Guelph, Ontario	restaurant-minute	?	hamburger	X	5(?)	12-18	?	N.V.D.	N.C.A.390,000/g
583.	?	20 mai	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	poisson en boîte de conserve		2(2)	1 1/2-3	?	F.P., paralysie partielle	
584.	?	22 mai	Honeymoon Bay, Colombie-Britannique	camp récréatif	?	hamburgers		12(14)	?	?	N.V.D.	

Catalogage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
585.	?	22 mai	Honeymoon Bay, Colombie-Britannique	camp récréatif	?	palourdes et soupe de palourdes		7(12)	7-48	?	V.C.D.	
586.	?	23 mai	St. John's, Terre-Neuve	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	mets chinois		4(?)	4-12	24	C.D.	
587.	?	24 mai	Nanaimo, Colombie-Britannique	domicile	?	sauce à spaghetti		3(3)	11-12 1/2	12-40	N.C.D.P.	
588.	?	25 mai	Halifax, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	rye whiskey		2(2)	immédiatement	2	N.H.	
589.	?	27 mai	Sturgeon, Alberta	magasin de détail	?	saumon fumé		3(3)	12-24	48	V.C.D.	
590.	?	28 mai	Windsor, Ontario	magasin de détail	?	hamburger		5(?)	24-36	?	C.D.	
591.	?	28 mai	North York, Ontario	restaurant mets à emporter	?	bifteck sur petit pain		3(?)	3/4	?	N.V.D.	
592.	?	28 mai	Kitchener, Ontario	restaurant	restaurant	parfait aux framboises		2(?)	4	8	?	un certain nombre de plaintes ont été reçues indiquant que les gens avaient été malades après avoir mangé au restaurant
593.	?	29 mai	St. Thomas, Ontario	magasin de détail	?	hot dogs		2(?)	6	?	V.F., frissons	
594.	?	29 mai	Hamilton, Ontario	taverne	?	saucisse au porc		2(?)	3	?	C.D.F.	
595.	?	29 mai	Surrey, Colombie-Britannique	domicile	?	morue		3(3)	10-14	?	N.V.C.D.P.	
596.	?	29 mai	Nanaimo, Colombie-Britannique	domicile	domicile	macaroni et fromage, pain de blé		2(2)	1-3	10	N.V.C.F.P.	
597.	?	29 mai	Powell River, Colombie-Britannique	domicile	domicile	chili et macaroni		4/5)	1/2	8-16	C.D.H.	
598.	?	29 mai	London, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	breuvage de baies sauvages en boîte de conserve		4/4)	1/4	?	N.D.	le couleur du breuvage était anormale et était gris-jaune. D'autres boîtes du même lot avaient également un contenu décoloré
599.	?	30 mai	Nanaimo, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	bifteck et pâté aux rognons		2(2)	8	11	C.D.F.H.P.	
600.	?	30 mai	Winnipeg, Manitoba	domicile	?	gâteau		2(2)	11	?	V.C.D.	
601.	?	31 mai	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	hamburger		5(5)	3-15	?	N.V.D.C.F.	
602.	?	mai	Toronto, Ontario	?	?	poulet		3(?)	12	?	V.D.	
603.	?	mai	Ucluelet, Colombie-Britannique	restaurant	?	poisson et crevettes rouges en grande friture		3(3)	?	?	C.D.	
604.	?	1 juin	Thorold, Ontario	magasin de détail	?	noix mélangées en boîte de conserve		2(2)	4	48	V.D.	
605.	?	1 juin	Valcartier, Québec	forces armées	?	salade de fruits en boîte de conserve		20(64)	?	?	D.H.	
606.	?	4 juin	Ottawa, Ontario	domicile	?	côtes levées		2(?)	1 1/4	?	C., étourdissements, faiblesse	
607.	?	6 juin	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	palourdes		2(2)	2	25	N.V.C.D.	
608.	?	6 juin	Ottawa, Ontario	machine distributrice	?	coca-cola en canette		2(2)	immédiatement	?	V., sensation de brûlure, étourdissements, sensation de picotement dans les mains et les bras	

Cata-logage d'épisode	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipu-lation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. PVH	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
609.	?	6-13 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	?	vinaigrette		3(4)	1 1/2-2	3	N.V.P.	
610.	?	14 juin	London, Ontario	magasin de détail	?	haricots verts	X	2(?)	2 1/2	?	V.C.	N.C.A. 39,000/g
611.	?	14 juin	Winnipeg, Manitoba	restaurant service à l'auto	?	hamburger		5(5)	2 1/2	?	N.V.D.	
612.	?	15 juin	Windsor, Ontario	restaurant	?	mets chinois (soupe wonton, soupe aux oeufs, chop suey ou poulet)		3(?)	1/2	?	N.V.C.D.	
613.	?	15 juin	Hamilton, Ontario	restaurant-minute	?	beignet à la crème		5(?)	3	?	N.V.C.	
614.	?	18 juin	Ottawa, Ontario	délicatessen	?	saucisse ou jambon		6(?)	8-9	?	C.	
615.	?	18 juin	Regina, Saskatchewan	restaurant	?	hamburger		3(?)	5	24	V.C.	
616.	?	18-19 juin	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	steaks tartes		3(3)	7-12	10-24	N.V.C.D.	
617.	?	20 juin	Rosetown, Saskatchewan	domicile	?	pizze-maison		3(3)	1	?	?	
618.	?	22 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	?	viande fumée		2(?)	1-3	?	V.D.	
619.	?	25 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	thé		≥3(?)	1	?	C.D., éruptions	
620.	?	26 juin	Regina, Saskatchewan	restaurant	?	soupe		2(?)	1	2	V.C.D.	
621.	?	26 juin	Rosedale, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	caramel au beurre crémeux		26(?)	?	?	?	
622.	?	27 juin	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	usine de fabrication	saumon en boîte de conserve		1(1)	9 1/2	?	N.C.H.	d'autres consommateurs se sont plaints de la qualité pauvre de ce lot de saumon. Ce lot a été retiré du marché
623.	?	28 juin	St. Thomas, Ontario	restaurant service à l'auto	?	hot dogs		6(?)	1	?	V.D.P.	
624.	?	28 juin	Brampton, Ontario	magasin de détail	?	sauce à spaghetti en boîte de conserve		2(?)	12	?	N.C.D.	
625.	?	28 juin	Prince George, Colombie-Britannique	domicile	domicile	hamburger		3(3)	4-8	6-12	N.V.C.D.P.	
626.	?	29 juin	Keswick, Ontario	restaurant-minute	?	poisson et pommes de terre frites	X	3(?)	9-13	?	?	croustilles: N.C.A. 30,000/g
627.	?	29 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	chausson aux pommes		5(5)	6-9	16	N.V.C.D.P.	
628.	?	29 juin	Jansen, Saskatchewan	magasin de détail	?	soupe crème aux asperges en boîte de conserve ou crème glacée		2(2)	1 1/2-4	quelques heures	N.V.M., frissons, tremblement, vision embrouillé	
629.	?	1 juillet	Ottawa, Ontario	hôtel	?	?		2(?)	4	?	N. ?	
630.	?	1 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	?	mets chinois (bouchées de poulet, chop suey au poulet, egg rolls)		2(?)	20	?		
631.	?	1 juillet	Kelowna, Colombie-Britannique	verger	verger	cerises		6(6)	8-32	24-60	N.V.C.D.P.	

Cata-logage d'épidém.	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipu-lation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
632.	?	1 juillet	Garden Bay (île de Vancouver), Colombie-Britannique	emplacement d'un camp	?	saucisson		9(11)	18-24	?	N.V.C.D.P.	
633.	?	2 juillet	Brampton, Ontario	restaurant	?	crevettes		5(?)	25	?	V.C.D.	
634.	?	3 juillet	Terrace, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (chow mein aux champignons, porc aigre-doux, riz frit au bœuf et aux tomates et foo young aux œufs)		2(3)	6	?	N.V.D.	
635.	?	3 juillet	Alliston, Ontario	restaurant	?	spaghetti et boulettes de viande		2(?)	6	?	C.D.	
636.	?	4 juillet	Cambridge, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		2(?)	6	?	V.C.D.M.	
637.	?	5 juillet	Oxford, Ontario	restaurant	?	?		12(?)	6	?	V.D.F.	
638.	?	5 juillet	Windsor, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		2(?)	10	?	N.V.D.F., fraisure	
639.	?	6 juillet	London, Ontario	magasin de détail	?	bœuf salé en boîte de conserve au fromage parmesan		≥3(≥3)	6	?	V.D.	
640.	?	7 juillet	Waterloo, Ontario	magasin de détail	?	fèves au lard en boîte de conserve		2(2)	?	72	N.	le produit avait une apparence laiteuse et un goût sûr
641.	?	9 juillet	Thunder Bay, Ontario	cafétéria	?	chili et boulettes de viande		3(?)	8	?	C.D.	
642.	?	9 juillet	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	salade au macaroni et crevettes		3(20)	1/2	36	N.V.C.D.	
643.	?	10 juillet	Winnipeg, Manitoba	délicatessen	?	rôti de bœuf		2(2)	3	?	N.V.C.	
644.	?	11 juillet	Midhurst, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (porc aigre-doux)		3(?)	6	?	N.V.	
645.	?	14 juillet	Gravenhurst, Ontario	restaurant	?	hamburger		3(?)	8-12	72	N.V.C.D.	
646.	?	15 juillet	Midhurst, Ontario	domicile	domicile	rôti de porc	X	6(?)	13	?	V.	N.C.A. 11,100/g
647.	?	16 juillet	Ottawa, Ontario	?	?	?		5(?)	?	?	V.C.D.	
648.	?	17 juillet	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	poulet, poisson au sauce		2(2)	22 1/2	?	V.C.D.	
649.	?	17 juillet	Montréal, Québec	domicile	domicile	bœuf haché		2(2)	3	24	N.V.C.D.	
650.	?	18 juillet	Oakville, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		2(?)	2-3	?	V.C.D.	
651.	?	19 juillet	Langley, Colombie-Britannique	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		3(8)	3	20	N.V.D.C.F.P., étourdissements	
652.	?	20 juillet	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	bœuf		3(?)	?	?	?	
653.	?	21 juillet	Grand Forks, Colombie-Britannique	café	café	viande pour hamburger et sauce		7(?)	11-28	?	N.V.D.P.	

Cata-logage séquentiel	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de laboratoire	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
654.	?	22 juillet	Quesnel, Colombie-Britannique	domicile	?	jambon et salami		6(?)	3	18	N.V.C.D.	
655.	?	23 juillet	Cache Creek, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	coca-cola		6(a)	10 minutes à plusieurs heures	24	V.C.D.	
656.	?	23 juillet	Regina, Saskatchewan	domicile	domicile	salade de pommes de terre		6(?)	36	24	V.C.D.	
657.	?	26 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	beurre d'arachide		2(2)	5 1/2-7	2-5	N.V.D.	
658.	?	26 juillet	Stanhope Tunnp., Ontario	domicile	?	hamburger		2	6	?	V.C.D.F., enflement	
659.	?	26 juillet	Kitchener, Ontario	restaurant-minute	?	hamburger ou hamburger avec fromage		3(?)	2	?	V.F.	
660.	?	26 juillet	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saumon en boîte de conserve		2(2)	5	18	V.C.D.	
661.	?	27 juillet	Kitimat, Colombie-Britannique	domicile	domicile	côtes levées sucre-douces ou chou-fleur sont sautés au fromage		5(3)	6-8	5-10	N.V.D.	
662.	?	27 juillet	Willowdale, Ontario	magasin de détail	?	jus de tomate en boîte de conserve		2(2)	immédiatement	?	N.V.	goût métallique
663.	?	31 juillet	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	hamburger		2(?)	30 minutes	?	N.V.C.	
664.	?	1 août	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	gâteau au fruit, fromage ou pâté de tomate		2(1)	6 1/2 - 10	18-20	N.C.D., douleur au niveau des jointures	
665.	?	1 août	Toronto, Ontario	en transit (avion)	?	bœuf, légumes ou lait		6(?)	2-5	?	N.V.C.	
666.	?	1 août	North York, Ontario	marché de viande	?	bœuf salé, salami ou dinde		2(?)	12	24-48	D.	bœuf salé: streptocoques groupe D 120,000/g salami: streptocoques group D 170,000/g
667.	?	1 août	Ottawa, Ontario	magasin de détail	domicile	pâte de tomate en boîte de conserve		2(2)	12	?	N.C.D.	désétamage de la boîte
668.	?	4 août	Vancouver Ouest, Colombie-Britannique	domicile	domicile	hamburger		2(2)	7	18	N.V.D.	
669.	?	5 août	Prince Rupert, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses		3(3)	6 1/2-8 1/2	3 1/2-5	N.V.	
670.	?	5 août	Montréal, Québec	magasin de détail	?	spaghetti et sauce à la viande		2(2)	8	24	V.D., indigestion	
671.	?	8 août	North York, Ontario	magasin de détail	?	bifteck mariné		2(?)	1-2	?	N.V.F.	
672.	?	10 août	Stratford, Ontario	restaurant mets à emporter	?	crème glacée		3(?)	<1	?	N.V.C.D., faiblesse	
673.	?	10 août	Peterborough, Ontario	restaurant mets à emporter	?	mets chinois (egg rolls)		2(?)	6	?	N.D.	
674.	?	10 août	Windsor, Ontario	magasin de détail	?	agneau		2(?)	1 1/2-2	?	N.V., fraisure	
675.	?	10 août	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger		3(a)	1/4	24	N.V.C.	
676.	?	10 août	Elliotsdale, Ontario	magasin de détail	?	margarine		3(3)	immédiatement	?	N., brûlure dans la bouche	

Cata-logage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données clinique				Commentaires
			Comté	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
677.	?	11 août	Duncan, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet rôti		3(3)	9-11	>24	N.D.	
678.	?	11 août	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	crêpe avec sauce		2(2)	1	?	D.	
679.	?	11 août	Montréal, Québec	restaurant	?	?		3(?)	5 1/2-7	?	N.V.C.D.F.	
680.	?	13 août	Toronto, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		2(?)	?	?	N.V.C.	
681.	?	13 août	Barrie, Ontario	magasin de détail	?	ravioli en boîte de conserve		2(5)	6	?	V.D.	
682.	?	14 août	Niagara Falls, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	formule pour bébé en boîte de conserve		1(1)	?	?	constipation	le produit était périmé, c'était un an après la date "meilleur avant le"
683.	?	15 août	Markton, Ontario	magasin de détail	?	trompette aromatisée au caramel au beurre pour couvrir les cornets de crème glacée		3(3)	1/2 - 1	?	?	
684.	?	16 août	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	gâteau au fromage		2(?)	6	?	N.V.D.	
685.	?	17 août	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	pizza		3(4)	5 1/2-9	>12	N.V.C.D.F., frissons	
686.	?	17 août	Regina, Saskatchewan	restaurant mets à emporter	?	pizza		4(?)	14	48	N.V.C.	
687.	?	17 août	Stittsville, Ontario	magasin de détail	?	hareng en boîte de conserve		1(1)	8	24	N.C.D., faiblesse générale	le produit semblait dur et sec et avait une odeur plus forte que d'habitude. Le chat en a mangé aussi et a été malade
688.	?	18 août	Camrose, Alberta	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		2(?)	6	?	C.D.	
689.	?	19 août	Sudbury, Ontario	restaurant-minute	?	poulet frit		3(?)	4	?	V.C.	
690.	?	20 août	Brampton, Ontario	taverne	?	biftack au homard		2(?)	quelques heures	?	D.	
691.	?	20 août	North York, Ontario	restaurant mets à emporter	?	salade de chou, poulet au pommes de terre frites		2(?)	3	?	N.V.	
692.	?	21 août	Ottawa, Ontario	restaurant	?	mets chinois (riz frit au poulet)		2(?)	2	?	N.V.C.	
693.	?	22 août	Chilliwack, Colombie-Britannique	domicile	domicile	côtes de boeuf		2(2)	12	24-31	N.V.C.D.F.P., paralysie	
694.	?	23 août	Toronto, Ontario	restaurant	?	mets chinois		2(?)	1 1/2	<24	N.V.D.M.	
695.	?	28 août	Grand Forks, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	poulet		4(4)	5	?	N.V.D.	
696.	?	29 août	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	petit pâté de boeuf		2(?)	3	?	C.	
697.	?	30 août	Toronto, Ontario	restaurant	?	crevettes pandes	X	2(?)	5 1/2	?	V.C.D.	crevettes crues: N.C.A. 5,600,000/g crevettes cuites: N.C.A. 700/g
698.	?	31 août	Mississauga, Ontario	magasin de détail	?	hamburger		3(?)	5 minutes	?	C.D.	
699.	?	31 août	Toronto, Ontario	restaurant-minute	?	?		2(?)	1 1/2-2	<24	?	
700.	?	août	Vancouver Nord, Colombie-Britannique	magasin	?	boeuf		2(2)	1-2	?	V.C.	

Code d'épisode	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
701.	?	3 septembre	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	poulet barbecue		2(?)	?	?	N.V.C.D.	
702.	?	3 septembre	London, Ontario	magasin de détail	?	liqueur de mûres		2(2)	10 minutes	4	N., sensation de raideur dans la gorge, le cou et le dessus de la tête	
703.	?	5 septembre	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	raisins enrobés de caroube		2(2)	9	24	N.	
704.	?	5 septembre	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	fèves au lard avec lardons en conserve		4(4)	4-20	2-10	N.V.C.D.F.H., faiblesse	
705.	?	9 septembre	Etobicoke, Ontario	?	?	pizza		2(?)	4	?	C.D.	
706.	?	9 septembre	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	goulash au boeuf		2(2)	12	18-24	N.V.C.D.F.P.	
707.	?	10 septembre	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	?	pétoncles panés		2(?)	6	?	C.D.	
708.	?	12 septembre	Colwood, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saumon en boîte de conserve		2(2)	3-6	12-16	N.V.C.F.	
709.	?	12 septembre	Montréal, Québec	comptoir d'aliments légers	domicile	hot dog		4(5)	8	12	N.V.C.D.	
710.	?	12 septembre	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	crêpes, fromage et chocolat		2(2)	5 1/2	2	N.V.D.	
711.	?	12 septembre	London, Ontario	magasin de détail	?	soupe crème de céleri en boîte de conserve		2(2)	1/2 - 1	24	N.V.D.	
712.	?	21 septembre	North York, Ontario	restaurant	?	boeuf, pois ou pommes de terre		2(?)	13 1/2-17 1/2	?	N.C.D.	
713.	?	22 septembre	Battleford Nord, Saskatchewan	restaurant	?	?		2 ou plus (?)	4	12	V.D.	
714.	?	23 septembre	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	vinaigrette, bifteck ou hamburger		3(3)	10	48	N.V.C.H.P.	
715.	?	24 septembre	Deseronto, Ontario	magasin de détail	?	côtelettes de porc		9(?)	?	?	C.D.H.	
716.	?	24 septembre	Bolton, Ontario	foire	?	hamburger	X	3(?)	2	?	C.D.	N.C.A. 4,700,000/g
717.	?	25 septembre	Hay River, Territoires du Nord-Ouest	restaurant-minute	?	pizza		3(4)	5	12	V.D.	
718.	?	25 septembre	Plantagenet, Ontario	traiteur dans une salle de banquet	traiteur dans une salle de banquet	?		32(78)	36	?	N.C.D.	
719.	?	28 septembre	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	amandes		2(?)	5	?	N.V.F.	
720.	?	28 septembre	Peterborough, Ontario	domicile	?	côtes levées ou dinde		31(?)	12	?	V.D.	
721.	?	28 septembre	Charleston, Ontario	hôtel	?	croustilles		2(?)	12	?	N.V.H.	
722.	?	28 septembre	Peterborough, Ontario	domicile	?	hachis		3(?)	8	?	V.D.	

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. (P V H)	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
723.	?	30 septembre	Regina, Saskatchewan	établissement de service alimentaire	?	souvlaki		2(?)	20	72	V.,C.,D.	
724.	?	1 octobre	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	?	céréales		2(2)	immédiatement	2-6	V.,D.	
725.	?	4 octobre	Burnaby, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	taco avec boeuf haché		2(2)	6	?	?	
726.	?	4 octobre	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	maquereau en boîte de conserve		2(?)	1/2	16	V.	hospitalisé
727.	?	5 octobre	Scarborough, Ontario	domicile	?	mets chinois (côtes levées aigre-douces)		2(?)	6-12	?	C.,D.	
728.	?	5 octobre	Red Deer, Alberta	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza		7(?)	5	?	V.,D.	
729.	?	8 octobre	Nelson, Colombie-Britannique	domicile	domicile	crevettes avec sauce aux champignons		2(2)	2 1/2-3 1/2	12	C.,D.,F.	
730.	?	9 octobre	Owen Sound, Ontario	restaurant	?	poisson		4(?)	?	?	N.,V.,D.	
731.	?	10 octobre	North York, Ontario	domicile	?	pommes de terre ou tarte au citron		2(?)	2-4	<24	N.,V., confusion mentale	
732.	?	14 octobre	Brampton, Ontario	magasin de détail	?	pizza		5(?)	24	?	V.,C.,D.,M.	
733.	?	15 octobre	Lindsay, Ontario	restaurant-minute	?	poulet frit		6(?)	?	?	N.,C.,D.	
734.	?	18 octobre	Hamilton, Ontario	garderie	?	saucisse		7(?)	6	?	N.,V.,D.	
735.	?	19 octobre	Guelph, Ontario	domicile	?	hamburger		2(2)	?	?	V.,D.	
736.	?	20 octobre	Chilliwack, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	poulet et sauce		4(8)	1-5	5-10	N.,V.,C.,D.	
737.	?	20 octobre	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	morceaux de porc, sauce à la viande		2(2)	11-13 1/2	4-5	C.,D.	
738.	?	22 octobre	Brantford, Ontario	boulangerie	?	gâteau au rhum		5(5)	1/2-5	?	V.,C.,D., gaz	
739.	?	23 octobre	Brantford, Ontario	restaurant	restaurant	pizza		2(?)	5	?	N.,V.,D.	
740.	?	24 octobre	Riverview, Nouveau-Brunswick	domicile	?	soupe aux palourdes		2(?)	3-5 1/2	?	C.,D.	le chien a mangé la soupe et a été malade lui aussi
741.	?	25 octobre	Langley, Colombie-Britannique	domicile	domicile	dîner de hamburger		2(2)	4-9	18	N.,V.,C.,D.,M.,P., étourdissements	
742.	?	27 octobre	Leduc, Alberta	restaurant	restaurant	escargots		2(?)	?	?	V.	
743.	?	28, 31 octobre	Owen Sound, Ontario	magasin de détail	?	saucisses		2(?)	4	?	C.,D.,M. faiblesse	l'aliment a causé le malaise à deux occasions
744.	?	29, 31 octobre	Lindsay, Ontario	magasin de détail	?	céréales à déjeuner		2(2)	immédiatement	?	V., soif	
745.	?	31 octobre	Newmarket, Ontario	réception d'Halloween à l'école	?	petit gâteau ou jus de pommes		8(?)	10-12	?	V.,C.,D.	
746.	?	31 octobre	Dundas, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	harengs roulés en bocal		1(1)	?	?	V.,C.,M., frissons	produit laissé sur les étagères 2 ans de plus que recommandé

Code-lisage d'épidémie	Etiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. (P V H)	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Etablissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
747.	?	1 novembre	Ste-Agathe, Québec	institution pour enfants retardés	?	pâté de thon		20(?)	?	?	V.C.D.	conditions sanitaires pauvres dans la cuisine
748.	?	3 novembre	Halifax, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	magasin de détail	petits pâtés de boeuf		3(3)	5-13	13	V.C.D.	le chien a mangé un reste de sauce et a été malade le lendemain
749.	?	2 novembre	Powell River, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (chowmein au poulet, côtes levées aigre-douces, egg rolls, riz frit au poulet)		2(2)	2 1/2	10	N.C.D., fraisons	
750.	?	6 novembre	Smithers, Colombie-Britannique	camp d'entraînement	camp	oeufs à la diable		15(15)	6-12	10-48	N.V.C.D.	
751.	?	4 novembre	Montréal, Québec	magasin de détail	?	rôti de boeuf		4(4)	4 1/2	?	N.V.C.D.	
752.	?	7 novembre	Langley, Colombie-Britannique	domicile	?	saucisses ou soupe d'orge		2(2)	8-10	>20	N.V.C.D.F.H., étourdissements	
753.	?	7 novembre	Montréal, Québec	restaurant service à l'auto	?	hamburger		4(?)	4	5	N.	
754.	?	9 novembre	Thunder Bay, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		5(?)	8-11	?	N.V.C.	
755.	?	10 novembre	Winnipeg, Manitoba	comptoir de crème glacée	?	crème glacée molle		2(2)	?	?	?	
756.	?	11 novembre	Régina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	salade		2(?)	5	24	N.V.C.D.	
757.	?	12 novembre	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois		5(5)	15	72	N.C.D.F.	
758.	?	12 novembre	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	tomates pelées, broyées en boîte de conserve		5(?)	9	48	V.D.F.H.	
759.	?	14 novembre	Thunder Bay, Ontario	magasin de détail	?	cheese whiz		5(?)	?	?	V.D.	
760.	?	15 novembre	Cornwall, Ontario	restaurant	?	?		5(?)	12	?	V.C.D.F.	
761.	?	15 novembre	Winnipeg, Manitoba	délicatessen	?	pâté de poulet		4(4)	9	> 12	N.V.C.D.	
762.	?	17 novembre	Kitchener, Ontario	restaurant	?	?		5(?)	5	?	V.C.D., étourdissements	
763.	?	18 novembre	Thunder Bay, Ontario	domicile	?	champignons		4(4)	4 1/2-5	?	V.C.D.	
764.	?	18 novembre	Montréal, Québec	hôtel	hôtel	?		21(23)	12	24	V.D.F.	
765.	?	19 novembre	North York, Ontario	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		6(?)	4-6	<24	N.H., étourdissements	
766.	?	19 novembre	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (poulet aigre-doux, riz frit au boeuf et tomates, chowmein au poulet, chop suey au poulet, côtes levées au miel)		5(5)	1	24-48	C.	
767.	?	19 novembre	Prince Rupert, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	thon en boîte de conserve		2(2)	4-6	10	N.V.D.	
768.	?	20 novembre	Kingston, Ontario	domicile	?	côtes levées de porc		2(?)	8	?	N.V.D.	

Catalogage séquentiel	Étiologie	Apparition	Repas à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. PVTH	Données cliniques				Commentaires
			Domicile	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
769.	?	20 novembre	Toronto, Ontario	restaurant	?	mets chinois (côtes levées)		2(2)	7	?	N.V.C.D.	
770.	?	20 novembre	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	spaghetti		2(?)	3	?	V.C.	
771.	?	20 novembre	Winnipeg, Manitoba	domicile	?	champignons		3(3)	12-24	24-96	N.V.D.F.	
772.	?	21 novembre	Peterborough, Ontario	magasin de détail	?	huile végétale		3(?)	?	?	V.	
773.	?	21 novembre	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	pepperoni		2(2)	1/4 - 1	6	N.D.	
774.	?	21 novembre	Summerland, Colombie-Britannique	domicile	?	saucisses de porc		2(2)	7-9	9-96	N.V.C.D.P.	
775.	?	22 novembre	Grand Prairie, Alberta	restaurant mets à emporter	?	poulet		2(?)	3	9	N.V.C.D.	
776.	?	23 novembre	Windsor, Ontario	domicile	domicile	assaisonnement aux carottes fait à la maison		3(?)	4 1/2	?	N.V.D.	
777.	?	23 novembre	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	pâtisserie fourrée à la crème artificielle		2(2)	1 1/2	?	V.	
778.	?	24 novembre	Windsor, Ontario	restaurant	?	poulet barbecue ou côtes levées		2(?)	2	?	V.D.	
779.	?	26 novembre	St. Catherines, Ontario	magasin de détail	?	pâté à la viande		2(?)	9	?	V.D.	
780.	?	26 novembre	Alberta Est Central, Alberta	domicile	?	dinde		14(15)	24	?	V.C.D.	
781.	?	26 novembre, 6 décembre	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	?	céréales		2(2)	immédiatement	2-6	V.D.	on a eu les mêmes effets, à deux reprises, chez les deux enfants après avoir consommé l'aliment
782.	?	27 novembre	North York, Ontario	domicile	?	calmar		2(?)	7	<24	C.D.	
783.	?	27 novembre	Winnipeg, Manitoba	domicile ou traiteur	?	poulet		14(18)	10	16-72	N.C.D.	
784.	?	29 novembre	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	lait		3(3)	6	24	N.V.C.D.	
785.	?	30 novembre	Cranbrook, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	hamburger et trempette au boeuf		2(2)	3 1/4	12	N.C.	
786.	?	30 novembre	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	hamburger		4(4)	1	?	N.C.	
787.	?	30 novembre	St. Norbert, Manitoba	magasin de détail	?	bananes		3(3)	12	8-12	C.D.	
788.	?	novembre	Bromsea, Ontario	magasin de détail	?	champignons en boîte de conserve		3(?)	11 1/2	7	V.D.F.	
789.	?	1 décembre	Maple Ridge, Colombie-Britannique	domicile	domicile	champignons ou hamburger		2(2)	9-11	?	N.V.C.D.	
790.	?	2 décembre	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	gâteau au chocolat		8(?)	36	?	N.V.C.	
791.	?	2 décembre	St. Catherines, Ontario	hôtel	hôtel	?		51(57)	7-49, moyenne 32	?	N.V.C.D.H.F., étourdissements	
792.	?	2 décembre	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	viande, chop suey, salade, salade aux pommes de terre		39(59)	?	?	V.D.F.H., jointures douloureuses	

Catalogage d'épidémie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. FVH	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement				Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
793.	?	3 décembre	Orillia, Ontario	domicile	?	poulet ou lait de chèvre		2(?)	10 1/2	?	V.D., étourdissements	
794.	?	3 décembre	Montréal, Québec	domicile	domicile	tête fromagée fait à la maison		2(3)	5	12	V.C.D.	
795.	?	3 décembre	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	?	fromage cheddar		6(?)	10 1/2	?	N.V.C.D.F.H., frissons	
796.	?	3 décembre	Kelowna, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	sandwich chaud à la dinde		2(2)	4 1/2 - 7 1/2	16 1/2-20	N.V.C.H.P.	
797.	?	4 décembre	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	mets chinois (chop suey au boeuf, crevettes, bouchées de poulet)		2(2)	4	?	N.V.	
798.	?	4 décembre	North York, Ontario	restaurant	?	?		2(?)	3/4	<24	V.	
799.	?	5 décembre	Cranbrook, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	crème sûre et mélange de soupe à l'oignon		2(2)	2-7	5-7	N.V.C.F.	
800.	?	6 décembre	Ottawa, Ontario	restaurant	?	bifteck		3(?)	1	?	V.C.D.	
801.	?	8 décembre	St. Catharines, Ontario	restaurant-minute	?	hamburger		5(5)	2-12	?	N.C.D.H., étourdissements, transpiration	
802.	?	8 décembre	Oakville, Ontario	magasin de détail	?	poisson		2(?)	8-9	?	V.D., étourdissements	
803.	?	8 décembre	Vancouver Nord, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	poulet frit		4(4)	5 1/2 - 13 1/2	?	N.V.D.P.	
804.	?	9 décembre	Windsor, Ontario	magasin de détail	?	bonbons au gingembre enrobés de chocolat		2(?)	5	?	V.D.	
805.	?	10 décembre	North York, Ontario	domicile	?	tarte aux bleuets ou côtelettes de porc		2(?)	1/2 - 1	?	V.C.D.	
806.	?	10 décembre	Régina, Saskatchewan	restaurant mets à emporter	restaurant mets à emporter	mets chinois		6(?)	8	24	C.D.	
807.	?	11 décembre	Halifax, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	domicile	soupe de maïs en boîte de conserve		6(?)	7	72	V.D.	
808.	?	11 décembre	Régina, Saskatchewan	magasin de détail	?	boulettes de viande		2(3)	2-3	24	N.V.C.	
809.	?	12 décembre	Saskatoon, Saskatchewan	compagnie de traiteur	compagnie de traiteur	sauce		29(34)	10	6-12	C.D.	la sauce a été gardée en réserve de façon inappropriée
810.	?	12 décembre	Kelowna, Colombie-Britannique	domicile	?	rôti de boeuf		2(2)	16-19	>11	N.V.C.D.	
811.	?	12 décembre	Vancouver Ouest, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	hamburger		2(2)	1	1	N.V.C.D.F.P., étourdissements	
812.	?	14 décembre	Little Britain, Ontario	domicile	?	poulet		2(?)	1/2	?	N.V.C.D.	
813.	?	14 décembre	Oakville, Ontario	magasin de détail	?	poulet et frites		2(?)	8-9	?	V.D.	
814.	?	14 décembre	Prince George, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	chair de crabe en boîte de conserve		3(3)	7-24	5-120	N.V.C.D.	
815.	?	14 décembre	Scarborough, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	sauce raifort en bouteille		1(?)	?	?	?	le goût mauvais. Le produit était vieux car il avait perdu sa saveur et que le couvercle était rouillé

Cata-logage d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de Lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
816.	?	15 décembre	Toronto, Ontario	hôtel	?	poulet, salami ou salade		6(?)	6	?	N.D.	
817.	?	16 décembre	Scarborough, Ontario	restaurant	?	?		6(?)	17-42	?	?	
818.	?	16 décembre	Montréal, Québec	domicile	domicile	poulet ou fromage		5(5)	8	2	N.V.C.D.	
819.	?	16-19 décembre	Vancouver, Colombie-Britannique	club	club	coupes froides, fruits de mer ou salade		158(323)	12-48	24-72	N.V.C.D.F.P.	6 réunions ont été impliquées pendant une période de 3 jours
820.	?	17 décembre	Belleville, Ontario	magasin de détail	?	saucisses		3(?)	6	?	V.C.D.	
821.	?	17 décembre	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet et riz		4(4)	8-16	>48	N.V.C.D.	
822.	?	17 décembre	Burlington, Ontario	salle paroissiale	?	?		36(36)	4-10	?	V.D.	
823.	?	18 décembre	Ottawa, Ontario	restaurant	?	salade aux pommes de terre ou macaroni		4(?)	?	?	?	
824.	?	18 décembre	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	crevettes, sole ou sauce à la crème		3(3)	1 1/2	1 1/2	C.H.P.	
825.	?	19 décembre	Hamilton, Ontario	restaurant	?	?		12(?)	9	?	D.	
826.	?	19 décembre	Bonnyville, Alberta	restaurant mets à emporter	?	poulet frit		3(?)	6-13	?	V.D.F.	
827.	?	20 décembre	Ottawa, Ontario	club	?	macaroni, côtes levées, jambon, boeuf, boeuf salé, dinde ou salade de pommes de terre		7(?)	24	48	D.	
828.	?	21 décembre	Midhurst, Ontario	restaurant-minute	?	beignets au chocolat		5(?)	5	?	V.D.	
829.	?	23 décembre	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	lait de poule ou noix		4(?)	7	?	N.V.D.	
830.	?	23 décembre	Spryfield, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	magasin de détail	formule pour bébé		1(1)	immé-diatement	?	?	produit périmé
831.	?	25 décembre	Woodbridge, Ontario	domicile	?	dinde, farce ou légumes		3(?)	1-6	?	N.	
832.	?	26 décembre	Halfmoon Bay, Colombie-Britannique	domicile	domicile	dinde		3(5)	17-28	?	V.C.D.P., frissons	
833.	?	26 décembre	Kamloops, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	spaghetti et sauce à la viande		2(2)	2-8	?	N.V.C.D., frissons	
834.	?	28 décembre	Toronto, Ontario	restaurant	?	mets chinois (egg rolls, wonton, avocat et salade aux crevettes)		2(?)	5 1/2-9	12	N.V.D.	
835.	?	28 décembre	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	mets chinois (chow mein ou poulet)		3(3)	?	24-48	N.V.C.D.F.	
836.	?	28 décembre	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	palettes de chocolat		2(?)	?	>3 jours	V.C.F.	hospitalisé pendant >3 jours

ARTICLES SUR DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES MENTIONNÉS DANS CE SOMMAIRE

Clostridium botulinum

Cas de botulisme à Cape Dorset, T.N.-O. A. Hauschild, R. Hilsheimer, E. Todd, J. Martin, C. Whelton, D. Moores, D. Johnston, J. Singh, B. White et V. O'Connor. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-20, 77-79, 1978.

Botulisme au Canada - résumé pour 1978. A. Hauschild, L. Gauvreau et E.J. Bowmer. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 5-22, 89-90, 1979.

Salmonella

Rapport trimestriel sur les cas de salmonellose humaine au Canada. Premier trimestre. E. Bollegraaf et H. Lior. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-29, 113-116, 1978.

Poussée de salmonellose - Ontario. H. Blok, F. Hutchings et V. Soudek. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-32, 126-128, 1978.

Cas de salmonellose causés par du poulet rôti à la broche - Québec. R. Cadieux, P. Landry, F. Gosselin, J. Marier, W. Brabant, A. Gauthier et B. Marcil. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-39, 155-156, 1978.

Analyse des dépenses liées à une pousée de salmonellose - Québec. J.-P. Leclerc et al. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-42, 165-166, 1978.

Rapport trimestriel sur les cas de salmonellose humaine au Canada. Deuxième trimestre. H. Lior et E. Bollegraaf. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-44, 173-176, 1978.

Intoxication alimentaire par les salmonelles - Nouveau-Brunswick. M. Allanach, A. Davies, P. Tracey, K.R. Nickerson et C. Devadason. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-46, 182-183, 1978.

Intoxication alimentaire par les salmonelles - Terre-Neuve. P.J. Beason, T. Darby, A. Hollett, S. Carlson, J. Paton et J.D. MacIntyre. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-52, 206-207, 1978.

Rapport trimestriel sur les cas de salmonellose humaine au Canada. Troisième trimestre. E. Bollegraaf et H. Lior. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 5-13, 49-52, 1979.

Rapport trimestriel sur les cas de salmonellose humaine au Canada. Quatrième trimestre. H. Lior et E. Bollegraaf. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 5-18, 69-72, 1979.

Staphylococcus aureus

Entérotoxémie staphylococcique liée au saumon en conserve - Québec. J.Y. D'Aoust, R. Szabo et R. Gélinas. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-39, 153-154, 1978.

Confirmation en laboratoire d'intoxications alimentaires par les staphylocoques - Ontario. M.H. Brodsky, B.W. Ciebin, M. Latvala, S. Toma, L. Roberts et P. O'Donnell. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-39, 154-155, 1978.

Intoxication d'origine alimentaire - Nouveau-Brunswick. E. Dole, E. Whalen, A. Davies, A. Boudreau, R. Tracey, G. Richard, I. Gilchrist, F. Camaron et C. Devadason. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 4-50, 198-199, 1978.

Intoxication alimentaire par les staphylocoques - Colombie-Britannique. G.H. Bonham, E.J. Bowmer, R. Szabo, E. Todd et T. Gleeson. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 5-12, 45-46, 1979.

Cas flagrant de mauvaise manipulation alimentaire et intoxication staphylococcique dans un hôtel - Ontario. A. Bergin, R.C. Glen, A. Raven, W. Moores, G. Jordan, M.E. Kennedy, M. Brodsky, M. Magus et A. Stersky. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 5-12, 46-47, 1979.

Intoxication alimentaire à staphylocoques - Québec. M. de Grace, B. Pouliot, G. Martineau et J.-P. Breton. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 5-17, 65-66, 1979.

Intoxication Par Scombridés (Histamine)

Cas d'intoxication apparenté à l'intoxication par des scombridés et dû à la consommation de mahi-mahi importé au Canada - Columbie-Britannique. E.J. Bowmer, C.P.J. Fung, H. Neufeld, R. Drew, G. Appleton et B. Gaunt. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 5-20, 78, 1979.

DIRECTIVES POUR LA CONFIRMATION DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

I. Agents étiologiques

Agents	Syndrome clinique	Critères de laboratoire
1. *Bacillus cereus*	a) période d'incubation: 1/2 - 16 hrs. b) syndrome gastrointestinal	a) isolement de $\geq 10^5$ organismes par gramme dans un aliment incriminé au point de vue épidémiologique OU b) isolement du microorganisme dans les selles du malade
2. *Brucella*	a) tableau clinique correspondant à la brucellose	a) agglutinines spécifiques dans le sérum OU b) culture du sang positive
3. *Clostridium botulinum*	a) tableau clinique correspondant au botulisme	a) dépistage de la toxine botulinique dans le sérum ou les selles chez l'homme ou dans les aliments OU b) isolement de *C. botulinum* dans les aliments ou les selles OU c) dans les aliments incriminés au point de vue épidémiologique
4. *Clostridium perfringens*	a) période d'incubation: 8-22 heures b) syndrome observé dans le gros intestin - la plupart des cas présentant de la diarrhée, de légers vomissements et une fièvre légère	a) organismes de même sérotype dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique et dans les selles des malades OU b) isolement d'organismes de même sérotype dans les selles de la plupart des malades et non dans celles des sujets-contrôles OU c) isolement de $\geq 10^5$ organismes par gramme dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique, pourvu que l'échantillon ait été manipulé convenablement OU d) le nombre de spores contenues dans les selles des malades examinés à été supérieur à 10^6/g dans la plupart des cas
5. *Escherichia coli*	a) période d'incubation: 6-36 heures b) syndrome gastrointestinal - la plupart des malades présentant de la diarrhée	a) mise en évidence d'organismes de même sérotype dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique et dans les selles des malades, et non dans les selles des sujets-contrôles OU b) isolement de $\geq 10^5$/g organismes dans les aliments incriminés OU c) isolement d'organismes de même sérotype dans les selles de la plupart des malades, et d'organismes identifiés par des techniques de laboratoire spéciales comme étant entérotoxiques ou envahissants
6. *Salmonella*	a) période d'incubation: 6-48 heures à noter: pour *S. typhi*, la période d'incubation est de 5 à 28 jours b) syndrome gastrointestinal - la majorité de malades présentant de la diarrhée	a) isolement de *Salmonella* dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique OU b) isolement de *Salmonella* dans les selles des malades
7. *Shigella*	a) période d'incubation: 7-66 heures b) syndrome gastrointestinal - la plupart des malades présentant de la diarrhée	a) isolement de *Shigella* dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique OU b) isolement de *Shigella* dans les selles des malades

8. *Staphylococcus aureus*	a) période d'incubation: 1-7 heures b) syndrome gastrointestinal - la plupart des malades présentant des vomissements	a) mise en évidence d'entérotoxine dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique OU b) d'organismes de même lysotype dans les selles ou les vomissures des malades et, si possible, dans des aliments incriminés et (ou) dans la peau ou le nez de la personne qui a manipulé les aliments en question OU c) isolement de $\geq 10^5$ organismes par gramme dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique
9. *Streptococcus* Groupe A	a) période d'incubation: 12-72 heures b) syndrome clinique - fièvre, gorge irritée, voix rauque, et parfois symptômes gastrointestinaux	a) isolement d'organismes dans des aliments incriminés OU b) isolement d'organismes dans la gorge des malades
10. *Vibrio parahaemolyticus*	a) période d'incubation: 12-24 heures b) syndrome gastrointestinal - la plupart des malades présentant de la diarrhée	a) isolement de l'organisme dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique (habituellement des fruits de mer) OU b) isolement de l'organisme dans les selles des malades
11. *Trichinella spiralis*	a) période d'incubation: 3-28 jours b) syndrome général classique - myalgie, fièvre (100%), numération éosinophile élevée	a) biopsie musculaire pratiquée chez le malade OU b) épreuves sérologiques OU c) mise en évidence de larves dans les aliments incriminés
12. Hépatite A	a) période d'incubation: 10-50 jours b) syndrome clinique - jaunisse, symptômes gastrointestinaux, urine foncée	a) épreuves de la fonction hépatique compatibles avec une hépatite chez les malades ayant consommé les aliments incriminés
13. Intoxication paralysante par les coquillages	a) courte période d'incubation (< 1 heure) b) picotements et engourdissement, titubation, fièvre, incohérence	a) preuve de consommation de coquillages dans des régions où des coquillages toxiques ont été découverts OU b) preuve, par expérience sur des souris, de la toxicité de l'échantillon de coquillages consommés
14. Poisons végétaux et animaux	a) syndrome clinique caractéristique	a) mise en évidence d'un poison dans l'aliment et (ou) chez les malades (si le test peut être fait facilement)
15. Produit chimique, par exemple a) métaux b) glutamate monosodique c) pesticides	a) syndrome clinique caractéristique	a) mise en évidence d'un produit chimique dans l'aliment et (ou) chez les malades (si le test peut être fait facilement)
16. Autres agents, par exemple *Streptococcus* Groupe D, *Yersinia enterocolitica*, *Mycobacterium tuberculosis*, champignons, levures, *Taenia*, *Giardia*.	a) syndrome clinique caractéristique	a) données de laboratoire évaluées selon diverses circonstances

II. Aliments

Tous les types d'aliments: critères

a) isolement d'un agent présent dans l'aliment en quantité suffisante pour causer la maladie, et syndrome clinique correspondant au syndrome lié à l'agent

OU

b) mise en évidence de l'aliment responsable par des méthodes épidémiologiques, par exemple l'analyse du taux d'attaque spécifique de l'aliment

N.B. Ces critères sont établis arbitrairement, et peuvent être modifiés au fur et à mesure que de nouvelles méthodes de laboratoire sont conçues et de nouveaux agents étiologiques identifiés.

REMERCIEMENTS

La préparation de ce Sommaire Annuel n'aurait pas été possible sans la coopération des bureaux suivants.

Bureaux fédéraux

Laboratoire de lutte contre la maladie et Direction des opérations régionales, Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-être Social Canada.
La Direction générale des services médicaux, Santé et Bien-être Social Canada

Bureaux provinciaux

British Columbia Department of Health Services and Hospital Insurance
Alberta Department of Social Services and Community Health
Saskatchewan Department of Public Health
Manitoba Department of Health and Social Development
Manitoba Department of Mines, Resources and Environmental Management
Ontario Ministry of Health
Ministère des Affaires Sociales du Québec
New Brunswick Department of Health
Prince Edward Island Department of Health
Nova Scotia Department of Public Health
Newfoundland Department of Health

Bureaux régionaux de la santé

Alberta

Alberta East Central Health Unit
Athabasca Health Unit
Banff National Park Health Unit
Barons - Eureka Health Unit
Big Country Health Unit
Chief Mountain Health Unit
Chinook Health Unit
Drumheller Health Unit
Edson Health Unit
Foothills Health Unit
Fort McMurray & District Health Unit
Grande Prairie Health Unit
High Level - Fort Vermilion Health Unit
Jasper National Park Health Unit
Leduc-Strathcona Health Unit
City of Lethbridge Health Unit
Medicine Hat Health Unit
Minburn - Vermilion Health Unit
Mount View Health Unit
North Eastern Alberta Health Unit
Peace River Health Unit
Red Deer Health Unit
Stony Plain - Lac Ste. Anne Health Unit
Sturgeon Health Unit
Vegreville Health Unit
County of Warner Health Unit
Wetoka Health Unit
City of Calgary Health District
City of Edmonton Health Department

Bureaux régionaux de la santé

Manitoba

City of Winnipeg Health Unit

Ontario

Algoma Health Unit
Brant County Health Unit
Bruce County Health Unit
Durham Region Health Unit
East York Borough Health Unit
Elgin-St. Thomas Health Unit
Etobicoke Borough Health Department
Grey-Owen Sound County Health Unit
Haldimand-Norfolk Health Unit
Haliburton-Kawartha-Pine Ridge District Health Unit
Halton County Health Unit
Hamilton-Wentworth Health Unit
Hastings and Prince Edward Counties Health Unit
Huron County Health Unit
Kent-Chatham Health Unit
Kingston-Frontenac and Lennox and Addington Health Unit
Lambton Health Unit
Leeds, Grenville and Lanark District Health Unit
Middlesex-London District Health Unit
Muskoka-Parry Sound Health Unit
Niagara Regional Area Health Unit
North Bay and District Health Unit
Northwestern Health Unit
North York Borough Health Department
Ottawa-Carleton Regional Area Health Unit
Oxford Health Unit
Peel County Health Unit
Perth District Health Unit
Peterborough County-City Health Unit
Porcupine Health Unit
Renfrew County and District Health Unit
St. Lawrence and Ottawa Valleys Health Unit
Scarborough Borough Health Department
Simcoe County District Health Unit
Sudbury and District Health Unit
Thunder Bay District Health Unit
Timiskaming Health Unit
Toronto City Health Department
Waterloo Regional Health Unit
Wellington-Dufferin-Guelph Health Unit
Metro Windsor-Essex County Health Unit
York Borough Health Department
York Regional Health Unit

Québec

Communauté urbaine de Montréal